Surprenant poulet aux chips

RECETTES – REPAS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 sacs de chips Miss Vickies Jalapeno
- 12 pilons de poulet
- 2 oeufs battus
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Au robot, émietter les croustilles jusqu'à l'obtention d'une chapelure. Vous en obtiendrez environ 1 litre (4 tasses).
3. Dans une assiette creuse, fouetter les œufs et saler.
4. Passer les pilons dans l'œuf, puis les enrober généreusement de croustilles.
5. Déposer les pilons sur une plaque tapissée de papier parchemin.
6. Cuire au centre du four environ 45 minutes, en retournant à mi-cuisson.