

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Poulet aux chips



Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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. Cuire au centre du four environ 45 minutes, en retournant à mi-cuisson.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2009/05/poulet-aux-chips.html>