

## DONUTS DE POULET AU FROMAGE FONDU

- **Type de plat :** Plat principal
- **Note de la recette :**
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 5 min
- **Calories :** Faible
- **Pays :** France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de blanc de poulet haché
- sel, poivre du moulin.
- Fromage selon votre goût gruyère, vache qui rit, cheddar

#### Pour la panure :

- Un œuf
  - Farine
  - Chapelure
- 
- Huile pour friture

### Etapes de préparation

1. Mélanger le blanc de poulet haché, salé et poivré.
2. Prendre la moitié de la viande et l'aplatir au rouleau à tarte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé (évite que ça colle au rouleau)
3. mettre dessus le fromage en quantité assez généreuse.
4. Recouvrir avec le reste de blanc de poulet haché et bien tasser.
5. Avec un emporte-pièce à donuts détailler les donuts.
6. Passer les à la farine, œuf, puis chapelure.
7. Frire à feu moyen.

