

BROCHETTE DE POULET PANE AUX 3 SAVEURS

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 6 personnes

- 4 de blanc de poulet
- 2 œufs
- 4 càs de farine
- 100 g de chapelure
- 1 càs de Sésame
- 1 càs de curry
- Huile pour la friture
- sel

Etapes de préparation

1. Couper les blancs de poulet en de grosses lamelles, puis en cubes. Les saler et poivrer.
2. Dans 4 assiettes creuses : mettre de la farine dans la première, les œufs battus dans la deuxième et de la chapelure seule dans la 3^{ème} puis de la chapelure mélangée aux graines de sésame dans la dernière.
3. Rouler 1/3 des cubes de poulet dans la farine puis dans les œufs et finir avec la chapelure seule.
4. Rouler le 2^{ème} 1/3 des cubes de poulet dans la farine puis dans les œufs et finir avec la chapelure au sésame.
5. Rouler le dernier 1/3 des cubes de poulet dans la farine puis dans les œufs et finir avec la chapelure seule à laquelle vous ajouterez le curry auparavant.

