

Nuggets de Porc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	700 g
- CHAPELURE	10 c à soupe
- CHIPS	35 tortillas nature
- ŒUF(S)	2
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Coupez le porc en dés de 2 à 3 cm de côté.
- Ecrasez les chips au pilon puis placez-les dans une assiette creuse. Ajoutez la chapelure. Salez et poivrez.
- Battez les œufs dans une autre assiette creuse.
- Passez les dés de porc successivement dans les œufs battus puis dans la chapelure / chips écrasés.
- Réservez au frais (congélateur) pendant 15 minutes.
- Faites cuire les nuggets dans une (très) grande poêle avec du beurre. Ajoutez un peu d'huile pendant la cuisson pour bien les dorer.
- Servez sans attendre ...



Remarque:

Ce plat a été servi avec un stoemp aux épinards et au pesto (DI-93) mais il peut être accompagné de bien d'autres choses selon vos goûts !