

Fondue Bressane aux Épices

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- CHAPELURE	1 paquet
- OEUF(S)	3
- CURRY	2 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- PAPRIKA	2 c à café
- COLUMBO (ÉPICE)	2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	½ c à café
- ASSORTIMENT DE SAUCES	au choix
- HUILE DE PÉPINS DE RAISIN	½ litre (pour fondue)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les blancs de poulet en 48 morceaux (12 par personne).
- Fouettez les œufs dans une assiette creuse.
- Dans une seconde assiette creuse, mélangez de la chapelure avec le curry et le curcuma. Salez et poivrez. Passez successivement 16 morceaux de viande dans l'œuf puis la chapelure.
- Dans une troisième assiette creuse, mélangez de la chapelure avec le paprika. Salez et poivrez. Passez successivement 16 morceaux de viande dans l'œuf puis la chapelure.
- Dans une dernière assiette creuse, mélangez de la chapelure avec le columbo et le piment de Cayenne. Salez et poivrez. Passez successivement 16 morceaux restants de viande dans l'œuf puis la chapelure.
- Réservez au frais toutes les viandes panées.
- Chauffez l'huile pour fondue dans un caquelon.
- Lorsqu'elle est chaude, faites y cuire successivement les morceaux de viande épicés jusqu'à obtention d'une croûte dorée. Egouttez sur du papier absorbant puis salez.
- Dressez les dés de poulet épicés sur vos assiettes.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.