


FONDUE BRESSANE

 pour 6 personnes

 20 mn

 4 mn

Ingrédients :

1,5 L d'**huile spéciale fondue**

1 kg de blancs de poulets de bresse (et/ou de dinde)

4 oeufs

150 g de chapelure

150 g de Farine

Sel / Poivre

Sauces

Préparation :

1. Verser l'huile dans le caquelon, la faire chauffer.
2. Tailler la viande en cubes pas trop gros, le poulet doit être cuit à coeur. Préparer 3 ramequins par personnes : Répartir la farine dans 4 petits ramequins, puis 4 avec un oeuf battu et assaisonné (salé et poivré selon les goûts) et finir par ceux pour la chapelure.
3. Les disposer devant chaque convive.
4. Placer la viande et le caquelon au centre de la table.
5. Piquer un cube de poulet et/ou de dinde, le plonger successivement dans la farine, le tapoter légèrement pour faire tomber l'excédent, puis dans l'oeuf battu et enfin dans la chapelure.
6. Le déposer dans l'huile bien chaude jusqu'à ce que la chapelure soit dorée. Et la viande cuite à coeur. Egoutter et déguster avec les sauces de votre choix.
7. Accompagner d'une poêlée de pommes de terre set de champignons sautés.

