

Croustillants de poulet

3 belles escalopes de poulet coupées en lamelles.

Le bouillon :

- 1 /2 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ou du vinaigre balsamique mais juste 1 cuil à s

Panure :

-150 gr de farine + 1 ou 2 oeufs et un peu d'eau

- oignon en poudre 1 c à s rase
- ail en poudre 1 c à c
- basilic en poudre 1 c à c rase
- origan en poudre 1 c à s rase
- marjolaine en poudre 1 c à s rase
- paprika en poudre 1 ou 2 c à s
- sel 1/2 c à c + 1/2 c à c rase de poivre

Faites chauffer l'eau dans une casserole, y ajouter le vinaigre de vin et le cube de poule jusqu'à ce qu'il soit dissous. Laissez refroidir et versez ensuite sur les lamelles de poulet et laissez mariner 2 H.

Incorporez toutes les épices dans la farine et mélangez. Battre les œufs dans une coupelle avec 2 cuil à s d'eau. Trempez les morceaux de poulets dans la farine épicée puis dans l'œuf, puis dans la farine épicée.

Faites chauffer votre huile dans une poêle et mettez vos croustillants à frire, comptez environ 3 mn de chaque côté. Quand ils sont à point les égouttez sur du papier absorbant. Servir avec une salade.