



Pour 6 personnes

2 oeufs

2 c. à soupe de lait

1 c. à café de sel,

½ c. à café de poivre noir moulu

1 tasse (150 g) de farine

⅓ tasse (80 ml) d'huile d'olive

⅓ tasse (80 ml) d'huile de canola ou de tournesol

6 poitrines de poulet

3 c. à soupe de beurre

1 citron, tranché et épiné

½ tasse (125 ml) de vin blanc sec

Le jus d'un citron fraîchement pressé,

2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet

3 à 4 c. à soupe de persil frais émincé

Dans un bol large et peu profond, fouetter les œufs, le lait, le sel et le poivre jusqu'à homogénéité. Mettre la farine dans un bol séparé. Tapisser une plaque à pâtisserie d'essuie-tout.

Dans une grande poêle, faites chauffer les huiles à feu moyen.

Saupoudrer légèrement le poulet de farine et éliminez tout l'excédent.

Tremper dans le mélange aux œufs, puis de nouveau dans la farine.

Frire les poitrines, en les retournant une fois, jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés, environ 4 minutes de chaque côté.

Égoutter les poitrines de poulet sur le papier absorbant.

Vider la poêle de son huile et essayez-la avec de l'essuie-tout.

Fondre le beurre dans la poêle et ajouter les tranches de citron jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur les bords, environ 3 minutes. Retirer les tranches de citron et les mettre de côté. Ajoutez le vin et le jus de citron et amenez à ébullition. Faire bouillir jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux, 3 à 4 minutes.

Ajouter le bouillon, porter à ébullition et faites cuire environ 5 minutes.

Ajouter les poitrines de poulet et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que la sauce ait épaissi (environ 10 minutes)

Placer les tranches de citron dorées sur le dessus. Saupoudrer de persil haché et servir, en versant un peu de sauce sur chaque portion.