

Pour 4 à 6 personnes
4 poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en deux dans l'épaisseur
2 oeufs
2 c. à soupe de vin blanc sec
2 c. à soupe de jus de citron
3 gousses d'ail, hachées
quelques gouttes de tabasco (ou autre sauce aux piments forts)
1 tasse (150 g) de farine
1 tasse (105 g) de parmesan râpé
1/4 tasse (60 ml) de persil frais haché
1/2 cuillère à café de sel
2 c. à soupe d'huile d'olive

Sauce :
1/4 tasse (60 g) de beurre
1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec
6 c. à soupe de jus de citron

Aplatir le poulet à 1/4 po (5 mm) d'épaisseur entre deux feuilles de film alimentaire.
Dans une assiette creuse, battre au fouet, les oeufs, 2 c. à soupe de vin blanc, 2 c. à soupe de jus de citron, l'ail et le tabasco.
Dans une autre assiette creuse, mélanger la farine, le parmesan, le persil et le sel.
Enrober le poulet du mélange de farine, tremper dans le mélange d'œuf, puis enrober à nouveau du mélange de farine.

Dans une grande poêle anti-adhésive, chauffer l'huile d'olive et dorer les poitrines de poulet pendant 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le jus soit clair. Retirer et garder au chaud. Égoutter les jus de cuisson. Répéter avec le reste du poulet. Retirer et garder au chaud.

Sauce :
Dans la même poêle, faire fondre le beurre. Ajouter le vin et le jus de citron. Porter à ébullition.
Faire bouillir, à découvert, jusqu'à ce que la sauce ait réduit d'un quart.
Pour servir, arroser le poulet de sauce.