

LANIÈRE DE POULET À LA FRITEUSE



Ingrédients :

1 lb poitrine de poulet, désossée
2 tasses de lait
2 œufs
1 1/2 tasse de farine tout-usage
2/3 tasse de fromage parmesan, râpé
1 c.à thé de poudre de chili
2 c.à thé origan
2 c.à thé basilic
2 c.à thé poudre d'ail

Préparation :

Couper le poulet en lanières.

Mélanger le lait et les œufs. Ajouter les lanières de poulet et laisser tremper 30 min au réfrigérateur.

Mettre la farine et tous les autres Ingrédients dans un sac de plastique.

Retirer les lanières de poulet du liquide et laisser égoutter.

Mettre quelques lanières de poulet à la fois dans le sac de plastique et secouer. Placer le poulet sur un plat et refroidir au réfrigérateur pendant une heure.

Déposer quelques lanières de poulet à la fois dans l'huile chaude. Laisser frire 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.