

BATONNETS DE POULET EN COQUE CROUSTILLANTE ET LEUR SAUCE AU FROMAGE BLANC



Ingrédients :

- *Escalopes de poulet (environ 400 g)
 - *100 g de cacahuètes salées (*j'ai mis un mélange de cacahuètes grillées à sec et amandes goût fumé*)
 - *100 g de biscuits apéritif (genre "Tuc")
 - *2 oeufs
 - *huile
- On peut y ajouter du paprika*

Détaillez les escalopes de poulet en bâtonnets et faites-les rissoler dans une poêle sans trop les cuire. Laissez-les refroidir et épongez-les avec du papier absorbant. Mixez grossièrement les cacahuètes ou écrasez-les au pilon. Réduisez les biscuits apéritif en poudre. Dans un saladier mélangez les cacahuètes et les biscuits en poudre.

Placez deux assiettes creuses sur votre plan de travail.

Battez les oeufs dans la première assiette. Versez la panure cacahuètes/biscuits dans la deuxième assiette. Certains conseillent de passer les escalopes de poulet dans un peu de farine avant de les passer dans l'oeuf battu. La prochaine fois j'essaierai.

Passez un à un les bâtonnets de poulet successivement dans l'assiette d'oeufs battus puis dans l'assiette de panure. Modelez avec les mains si nécessaire afin que la panure colle bien à la viande. Déposez-les délicatement côte à côte sur un plat. Si vous préparez les bâtonnets de poulet à l'avance, réservez-les au réfrigérateur avant de les faire rissoler, la panure tiendra mieux.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y dorer les bâtonnets de poulet. Retournez-les délicatement. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez-les de la poêle et posez-les sur du papier absorbant. Si vous ne les servez pas tout de suite, vous pourrez les réchauffer au four.

Je pense qu'on peut également faire la cuisson au four en plaçant les bâtonnets de poulet sur une plaque de cuisson légèrement huilée.

Sauce au fromage blanc :

- *200 g de fromage blanc battu
- *quelques brins de ciboulette ciselée
- *un filet de jus de citron
- *1 petite échalote hachée (facultatif)
- * un peu de persillade
- *sel, poivre

Dans un grand bol mélangez le fromage blanc avec un filet de jus de citron, la ciboulette ciselée, la persillade et éventuellement l'échalote hachée. Salez, poivrez. Servez avec les bâtonnets de poulet.

On peut également servir les bâtonnets de poulet avec une sauce piquante.