



Les plats principaux

Doritos sticks de poulet avec Kid Smile et sauce miel-moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les sticks de poulet

600 grammes McCain Kid Smile
200 grammes Doritos
600 grammes poulet
150 grammes de farine
2 œufs (battus)

Pour la sauce

4 cuillères à soupe de miel
4 cuillères à soupe de mayonnaise
3 cuillères à soupe de moutarde (douce)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin (blanc)
poudre de paprika (au goût)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez la friteuse à 180°C et le four à 200°C. Coupez les filets de poulet en sticks épais. Mettez les Doritos dans un sac de congélation, fermez le sac et écrasez-les avec un rouleau à tarte.

Mettez la farine, les œufs battus et les Doritos dans 3 assiettes séparées. Passez les sticks de poulet d'abord dans la farine puis dans les œufs et enfin dans les Doritos émiétés. Mettez les sticks de poulet sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes. Retournez les sticks de poulet et cuisez-les encore 10 minutes.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et salez et poivrez. Passez les Kid Smiles à la friture pour qu'ils soient bien dorés et croquants. Servez les sticks de poulet avec la sauce auprès.

Conseil : La sauce, l'émiettement des Doritos et la fabrication des sticks de poulet sont des petites tâches que vous pouvez abandonner à vos enfants.

Pour varier, essayez une fois un autre goût de Doritos !

Ustensiles de cuisine

Friteuse

Four

