



Collations

Pilons de poulet en croûte au parmesan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 pilons de poulet
30 grammes de parmesan (râpé)
16 tranches de lard petit déjeuner
100 grammes de chapelure
3 gousses d'ail (pressées)
1 cuillère à soupe d'épices à poulet
1 cuillère à café d'ail en poudre
2 œufs
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez l'ail pressé à un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec les épices à poulet, du poivre et du sel. Déposez dedans les pilons, couvrez avec une feuille fraîcheur et laissez mariner 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Retirez les pilons de la marinade et séchez-les. Enroulez chaque pilon dans 2 tranches de lard. Battez les oeufs. Dans une autre assiette mélangez le parmesan avec la chapelure et l'ail en poudre. Salez et poivrez.

Trempez les pilons bardés de lard dans les oeufs battus et ensuite dans le mélange chapelure-parmesan. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Ustensiles de cuisine

Four

