



Plats d'accompagnement

Nuggets de poulet et de patate douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le nuggets

200 grammes de haché de poulet
100 grammes de patates douces
1 cuillère à café poudre de paprika

Nuggets mélange de farines

40 grammes de farine
15 grammes de maïzena

Pour mélange d'œuf

30 millilitres de lait entier
1 œuf

Pour la pâte

90 millilitres d'eau
50 grammes de farine
poudre de paprika
pincer sel

Méthode de préparation

Cuisez la patate douce dans de l'eau salée. Épluchez-la et réduisez-la en purée.

Mélangez le haché avec les pommes de terre. Assaisonnez de sel, poivre et paprika et réservez au frigo pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez trois assiettes creuses avec le mélange de farine, le mélange d'œufs et la pâte.

Façonnez la viande hachée en petites formes puis trempez les nuggets dans le mélange de farine, puis le mélange d'œufs. Puis à nouveau dans la farine puis dans la pâte.

Faites frire les nuggets de poulet dans la friteuse pendant cinq minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servez avec du ketchup ou une autre sauce SPAR de votre choix.

