


Fricassé de poulet pané au citron vert



Ingrédients

Nombre de portions :

 35 portions

- 500 g de Chapelure Prête à l'emploi
- 5 kg de filet de poulet
- Jus de citron vert
- Huile
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Assaisonner le poulet. Tailler les filets en lanières.
- 2 Paner dans la Chapelure Prête à l'emploi.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Faire dorer le poulet à feu vif et cuire 2 à 3 minutes à feu doux.
- 4 Ajouter le jus de citron vert en fin de cuisson.
- 5 Servir accompagné d'un mesclun de salade.