

RECETTE CUISINE des GONES

FONDUE BRESSANE



Ingrédients pour 6 personnes

6 escalopes de dinde et de poulet
2 jaunes d'œuf extra frais
40 grammes de chapelure
50 cl d'huile pour fondue

Recette :

Couper les escalopes en morceaux.
Préparer l'huile dans un service à fondue.
La faire chauffer.
Mettre les 2 jaunes d'œufs dans un bol .
mettre la chapelure dans une assiette.
Tremper chaque morceau d'escalope dans le jaune d'œuf puis dans la chapelure.
Faire frire le tout dans l'huile pendant environ 2 minutes.



Bon Appétit