

# Pain doré au babeurre avec filets de poulet croustillants



PORTIONS	PRÉPARATION TIME	CUISSON
2	30 min	30 min

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :

Déjeuner	Lunch	Brunch	Collations	Amuse-bouche
----------	-------	--------	------------	--------------



RECETTE CRÉÉE PAR  
Katherine Duris, Chef



## / Liste d'ingrédients



Carré feuilleté pur beurre 52968

Quantité : 1

2 tranches Carré feuilleté pur beurre

2 c. à soupe Beurre non salé

### Mélange de babeurre :

1 tasse Babeurre

3 Oeufs

1/8 tasse Sucre

1/2 c. à thé Sel

1/4 tasse Farine

### Filets de poulet :

1 Poitrine de poulet

1/2 tasse Babeurre

1/2 c. à thé Sauce piquante

1 Oeuf

1 tasse Farine

1 1/4 c. à thé Sel

1/4 c. à thé Poivre noir

1 pincée Poudre d'ail

1 pincée Paprika fumé

Environ 2L Huile de canola (pour la friture)

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Dans un bol, fouettez le babeurre, les œufs, le sucre et le sel. Incorporez la farine en dernier en évitant autant que possible les grumeaux. Passez au tamis. Trempez les tranches de miche de croissant dans le mélange pendant 3 à 5 min de chaque côté.

### ÉTAPE 2

À feu moyen-doux, faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et faites griller les deux côtés des tranches de miche jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Utilisez le reste du beurre si nécessaire. Une fois terminé, placez sur une grille de refroidissement et mettez de côté.

### ÉTAPE 3

Coupez la poitrine de poulet en lanières dans le sens de la longueur. Mélangez le babeurre et la sauce piquante, puis ajoutez le poulet et laissez mariner pendant 30 min.

### ÉTAPE 4

Dans un bol, battez bien l'œuf. Dans un autre bol, mélangez la farine et les ingrédients secs restants. Une fois le poulet mariné, retirez chaque morceau du babeurre, trempez dans le mélange de farine, puis trempez dans l'œuf, et enfin trempez à nouveau dans le mélange de farine.

### ÉTAPE 5

Dans une grande casserole, chauffez l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle atteigne 350°F, puis ajoutez lentement et avec précaution les filets de poulet. Ne surchargez pas la casserole, faites par lots si nécessaire. Retournez chaque filet après 5 à 6 min, puis faites cuire pendant encore 5 à 6 min. La température interne du poulet doit atteindre 165°F.

### ÉTAPE 6

Réchauffez les pains si nécessaire, et garnissez de 2 filets de poulet chacun. Arrosez de sirop d'érable ou d'une sauce blanche pour petit-déjeuner. Garnissez de micro-pousses, d'herbes fraîches ou de bacon croustillant. Servez immédiatement.