



Chicken parmigiana

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 25 min

Repos | 1 nuit + 3h

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet fines
- 2 œufs battus
- 50 g de parmesan
- Chapelure
- Mélange d'épices italiens (origan, thym,...)
- Sel, poivre
- Huile de friture
- 1pot de sauce tomate
- 250g de mozzarella râpée

Les escalopes de poulet

Laissez tremper vos escalopes dans les œufs battus toute une nuit au frais.

Le lendemain, mélangez la chapelure, le parmesan, le sel, poivre et mélange italien.

Roulez le veau dans le mélange chapelure-parmesan.

Réservez au frais, pendant 2-3h.

Dans une poêle bien chaude, contenant l'huile de friture, faire cuire vos escalopes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et bien dorées.

Le chicken parmigiana

Dans un plat allant au four, déposez vos escalopes de poulet panées, nappez de sauce tomate.

Puis répartir la mozza râpée.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 10-15 min, le temps que le fromage gratine.

Servez avec des pâtes.