THE J.M. SMUCKER Co

Croque-en-doigts de poulet

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	45 mins	8	N/A

Ingredients

- 8 pilons sans leur peau
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 2 œufs fouettés
- 1 tasse (250 mL) de chapelure
- 1/4 tasse (50 mL) de parmesan râpé
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage original Robin Hood
- 2 c. à thé (10 mL) de persil séché
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 mL) de paprika fumé (ou ordinaire)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 2:

Verser la farine dans un sac de plastique, les œufs fouettés dans un plat peu profond et mélanger les 6 ingrédients qui restent dans l'autre plat.

Step 3:

Touiller les pilons dans le sac de farine et les secouer pour en enlever le surplus. Déposer les pilons dans les œufs fouettés et ensuite dans la chapelure. Jeter les ingrédients qui restent.

Step 4:

Poser les pilons sur la plaque à pâtisserie et cuire au four préchauffé pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que l'enrobage soit croustillant et le poulet cuit. Tourner les pilons au mitan de la cuisson.

Images

