

## Brochette de poulet croustillant



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Chapelure Panko en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF	0170597
200 g	Corn Flakes en sachet 1 kg COUNTRY FARM	0096786
200 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
2 kg	Filet de poulet	~
3 litres	Huile végétale pour friture Cuisinor en bidon 5 L HUILERIE GID	0044289
1	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
50 g	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
50 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
4 pièces	Oeufs	~
3 g	Paprika demi doux en boîte 425 g DUCROS	0064832
20 pièces	Pique en bambou 15 cm en boîte de 200 SOLIA	0212415
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
20 centilitres	Tomato Ketchup en flacon souple 342 g HEINZ	0049891

### Étapes de préparation

1

Tailler les filets de poulet en cubes réguliers.

- 2 Mettre les cubes de poulet à mariner avec le gingembre, l'ail et le jus de citron.
- 3 Concasser grossièrement à l'aide d'un cutter les corn flakes, les mélanger à la chapelure Panko.
- 4 Réaliser une Anglaise assaisonner sel et poivre pour paner les brochettes de poulet.
- 5 Monter les brochettes de poulet sur les piques à brochette. Environ 3 à 4 cubes par piques selon la taille des cubes de poulet.
- 6 Passer les brochettes de poulet dans la farine, puis dans l'anglaise et enfin dans le mélange chapelure et corn flakes.
- 7 Frire les brochettes de poulet dans une friteuse chaude avec une huile propre à 170°C, jusqu'à obtenir une belle coloration.
- 8 Bien égoutter les brochettes de poulet sur un papier absorbant et assaisonner les brochettes avec le paprika en poudre.
- 9 Servir les brochettes accompagnées d'une sauce au choix.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Costières de Nîmes rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl CUVÉE PRESTIGE CHÂTEAU MAS NEUF