

Crispy chicken potato nuggets

1 h 35 · 4 personnes

Dont 1 h au congélateur.



INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet
500g de pommes de terre
Sel, poivre, herbes
50g de farine
1000 ml d'huile à friture

ON PASSE EN CUISINE

1. Lavez puis épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire 15-20 minutes dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. À côté, dans une autre casserole avec de l'eau bouillante salée, faites cuire les escalopes de poulet 10 minutes.
2. Une fois que le poulet est cuit, hachez-le finement. Une fois que les pommes de terre sont cuites, placez-les dans un récipient et écrasez-les en purée.
3. Ajoutez le poulet haché, versez la farine et assaisonnez de sel, poivre et d'herbes. Mélangez bien.
4. Placez la préparation dans un grand sac congélation et aplatissez le tout.
5. Réservez la préparation au congélateur pendant 1 heure. □
6. Une fois le temps écoulé, coupez des frites épaisses.
7. Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile à friture. Placez les nuggets dans l'huile et faites-les cuire 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles deviennent bien dorées.
8. Sortez-les de l'huile et déposez-les sur une assiette recouverte d'un essuie-tout pour absorber le surplus d'huile.
9. Placez-les dans un plat et dégustez avec votre sauce préférée.