

*Tradition
Sarthonoise*

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthonoise.fr



Facile



4 à 6 personnes



15 min de préparation



45 min de cuisson

Poulet fermier grillé en crapaudine



Suggestions:

Jasnières

Saumur blanc

Ingrédients

1 poulet fermier préparé en crapaudine (fendu en partie désossé et aplati)
80g de beurre
1 grand bol de pain émietté ou de chapelure épaisse
1 citron
Sel, poivre

Préparation

- 1 Déposez votre poulet en crapaudine sur une plaque allant au four.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole. Badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau. Salez et poivrez.
- 3 Appliquez le poulet sur la mie de pain pour le recouvrir entièrement.
- 4 Ainsi pané, faites griller le poulet à feu doux (au grill du four ou au barbecue) en le retournant de temps en temps.
- 5 Servez-le tiède ou froid, arrosé d'un jus de citron et assorti de différentes sauces.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Pour faire votre crapaudine vous-même : prenez une cisaille à volaille, coupez votre poulet de part et d'autre de la colonne vertébrale que vous enlevez. Aplatissez-le bien.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthonoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthonoise