

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BATONNETS DE POULET ET SAUCE BLANCHE



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 10 min**

### Ingrédients :

- 3 filets de poulet
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- Chapelure
- Huile pour friture
- 1 yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 cuillère à café de persil
- Sel et poivre

### Préparation :

Dans un bol, mettez le yaourt nature, la mayonnaise, le jus de citron, le persil, l'ail, le sel et le poivre. Mélangez bien l'ensemble avec un petit fouet pour obtenir une sauce homogène. Répartir la sauce dans des petits ramequins individuels de service puis saupoudrez le tout de piment d'espelette. Laissez de côté.

Coupez les filets de poulet en lamelles, passez-les dans la farine puis dans le jaune d'œuf puis dans la chapelure.

Faites-les frire 6 mn dans une poêle, à feu moyen, dans l'huile. Réservez ces bâtonnets sur du papier absorbant.

Au moment de servir, présentez les bâtonnets de poulet avec la sauce au yaourt.

Un régal.