



Aiguillettes de Poulet Panées au Persil, Jus Court

Recette pour 12 couverts

Ingrédients :

- 3 Poulets fermiers
- **2L Fonds de Volaille Naturel CHEF®**
- 120g Pain de mie séché
- 35g Persil
- 6 pièces Œufs
- 200g Farine
- 2 gousses d'Ail
- 2 branches de Thym
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- Sel
- Poivre
- 120g Pickles de radis (10g/assiette)
- 25 Câpres à queues

- Découper le poulet. Prélever les suprêmes.
- Réserver les cuisses pour une autre recette.
- Réaliser un jus de Poulet : tailler les carcasses et les ailerons en petits morceaux.
- Colorer à feu vif pour obtenir une belle caramélisation.
- Ajouter oignons et carottes en mirepoix, l'ail et le thym
- Mouiller avec le **Fonds de Volaille Naturel CHEF®**.
- Cuire à frémissement pendant environ deux heures.
- Filtrer, réduire à nouveau si nécessaire puis réserver.
- Mixer le pain de mie sec avec les feuilles de persil pour obtenir une chapelure verte.
- Utiliser cette chapelure pour paner à l'anglaise les suprêmes taillés en aiguillettes et assaisonnés.
- Frire les aiguillettes dans un bain d'huile à 180°C.
- Servir avec une purée de pommes de terre, les pickles de radis et les câpres à queues.
- Finir avec le jus de volaille.