

## Nuggets maison

J'ai choisi cette recette parce qu'à la maison nous en avons assez de manger de la peau de poulet et du gras dans les nuggets de supermarché. Nous avons donc décidé d'acheter des filets de poulet et les ingrédients pour faire des nuggets maison. C'est meilleur en goût et meilleur pour la santé.

### Ingrédients

500gr de poulet

10cl de lait

50gr de chapelure

1 c à soupe

Découper les escalopes de poulet en cube 4 cm de large, mettre le lait dans une assiette creuse verser la chapelure dans une autres assiette et tremper les cubes de poulet dans le lait puis dans la chapelure.

A la poêle, faire chauffer un peu d'huile et faire revenir les morceaux 7 à 8 minutes.



Bon appétit !