

VIANDE

NUGGETS CROUSTILLANTS DE POULET

N°623



NUGGETS CROUSTILLANTS DE POULET

ACCOMPAGNÉ DE SON PETIT CLOS TAJA



Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 20 min

Niveau : Moyen

Cuisson : 12 min

Budget : Pas cher

POUR 4 - 6 PERSONNES

Pour les nuggets

- 300g d'escalopes de poulet
- 100g de buche de chèvre
- 70g de champignons frais
- 1 bouquet de persil
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 gousse d'ail

- 1 cuillère à café de thym
- Facultatif : une pointe de piment d'Espelette

Pour la panure

- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 gros œuf
- 100g de cornflakes

• A l'aide d'un robot mixeur, mixer ensemble tous les ingrédients des nuggets : la viande coupée en gros cubes, les champignons épluchés, le chèvre, le persil (ou le basilic en fonction de l'herbe choisie), le miel, la gousse d'ail épluchée et dégermée, le thym, le piment, sans oublier une touche de sel et de poivre. On doit obtenir une texture de hachis grossier (ne pas mixer pas trop longtemps, la viande ne doit pas chauffer).

• Former de petites boules à l'aide d'une cuillère à café. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer au frais au moins 30 minutes.

• Préchauffer le four à 180°C

• Disposer la farine sur une assiette plate, concasser très légèrement les cornflakes et disposer sur une autre assiette. Dans un bol, fouetter l'œuf avec une cuillère à soupe d'eau, et d'une pincée de sel et de poivre.

• Sortir les boulettes de viande du frigo, les rouler dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans les cornflakes. Remettre sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, glisser au four et cuire 12 minutes.

• Servir de suite, bien croustillants, accompagnés de petits légumes et de pommes sautées et de sauce de votre choix (mayonnaise, tomate, ketchup...).

Pourquoi cette alliance ?

Du croustillant et du moelleux dans ce plat de plaisir immédiat. Ce vin d'Espagne aux arômes fumés et aux tannins enrobés formera un duo parfaitement équilibré.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE
PETIT CLOS TAJA

Espagne rouge
Jumilla D.D.O. 2014

Nez de fruits rouges rôtis, de violette avec des notes boisées et fumées. Typé épices et figue, une finale sur des tannins enrobés.

Et aussi :

**Les Grumes Rouges
Vin de France rouge**



Imprimé sur papier FSC, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.