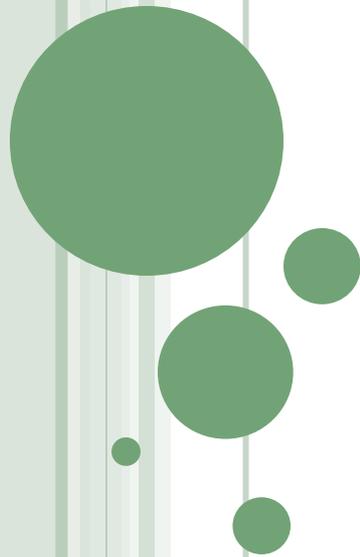


CÔTELETTES DE POULET HACHÉS



Les Ingrédients:

- 500 g de poitrine de poulet
- 2-3 oeufs
- 2-3 cuillères à soupe de la crème
- 3 cuillères à soupe d'amidon
- Sel
- Poivre
- 30 g d'huile végétale



Laver la viande et hacher en dés.



Saler et piquer la viande.



Ajouter à la viande les œufs, la crème et l'amidon. Bien mélanger.



Préchauffer la poêle, ajouter de l'huile végétale.
Répandre la viande hachée à l'aide d'une cuillère à
soupe. Faire frire les côtelettes de poulet à feu moyen
jusqu'à la couleur dorée pendant 1-2 minutes.



Côtelettes de poulet hachés sont prêts.

