



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Fondue Bressane

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Temps total : 20 mn

Pour 8 personnes

- Un poulet désossé.
- 8 œufs
- Farine
- Chapelure
- 1 l d'huile de pépins de raisin
- Sel, poivre
- Sauce à votre gout

Préparation

1. Couper les filets de poulet en petits morceaux (pas trop gros sinon ils ne cuisent pas).
2. Mettre l'huile à chauffer dans une casserole ou dans le caquelon à fondue.
3. Préparer 3 ramequins par personnes : un avec 1 œuf battu (salé et poivré selon les goûts), un second avec de la farine, un troisième avec de la chapelure.
4. Lorsque l'huile est chaude, passer à table !
5. Le principe est simple : piquer un morceau de poulet, le tremper dans la farine et tapoter pour faire tomber le surplus, tremper le morceau dans l'œuf battu, puis enfin dans la chapelure.
6. Mettre à cuire dans l'huile chaude jusqu'à ce que la chapelure soit bien dorée et la viande cuite à cœur.
7. Déguster avec les sauces de votre choix.

Vous pouvez accompagner cette fondue d'un gratin dauphinois.

Bon appétit !