

Schnitzel de dinde (sans gluten)



N° DE RECETTE: 2022095

Quantité Description

1000 g	Escalopes de dinde, coupées en fines tranches
1000 g	Eau
400 à 500 g	BATTER ÉPICÉ CL (1705877)
	CHAPELURE CROUSTILLANTE (1705878)

Manipulation

- 1) Bien mélanger le BATTER ÉPICÉ CL dans l'eau à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une masse bien homogène.
- 2) D'abord mettre les escalopes de dinde dans le batter liquide et après dans la CHAPELURE CROUSTILLANTE.

Préparation

À la poêle.

Notes

Avec la combinaison de BATTER ÉPICÉ CL et de CHAPELURE CROUSTILLANTE on peut préparer des produits enrobés sans gluten.

En plus la CHAPELURE CROUSTILLANTE donne une croûte extrêmement croustillante et croquante.

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.