

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.