# NUGGETS DE POULET REVISITÉS À L'ALSACIENNE

**Temps de préparation :** 25 min.

**Nombre de personnes :** 5 pers.

**Difficulté :** Facile

**Ingrédients :**

- 800 g de cubes de poulet
- 4 œufs
- 300 g de farine
- 300 g de chapelure de Bretzels Boehli
- Du sel, du poivre
- Du paprika
- Du persil

**Préparation :**

- Pour la panure, préparer 3 récipients : le premier pour les œufs, le deuxième pour la farine et le troisième pour la chapelure de Bretzels.
- Paner les morceaux de poulet un à un. Pour cela, les tremper d'abord dans l'œuf, puis dans la farine, à nouveau dans l'œuf et finir par les rouler dans la chapelure.
- Réserver les nuggets au frais et faire chauffer la friteuse à 160°C.
- Frire les nuggets dans la friteuse pendant 10 min, puis les égoutter sur du papier absorbant.
- Assaisonner les nuggets avec du sel, du poivre, du paprika et du persil.
- Servir chaud, accompagné de frites de pommes de terre, de patates douces ou de salade.

Simple, rapide et délicieusement gourmand. Bon appétit !