

Poulet Tasty Crousty façon Bravo Hugo

Ingrédients – 2 personnes

Poulet croustillant

- 2 filets de poulet
- 120 g de chapelure panko
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 250 g de riz cuit
- 6 à 8 **cornichons au vinaigre Bravo Hugo**
- 2 càs de crème de vinaigre balsamique Bravo Hugo
- 1 càc de paprika fumé
- 1 càc d'ail en poudre
- Sel
- Poivre

Sauce tasty crousty healthy

- 3 càs de skyr ou fromage blanc épais
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de miel
- 1 càc de sauce soja
- 1 càc de vinaigre des cornichons Bravo Hugo
- 2 **cornichons au vinaigre Bravo Hugo** hachés finement
- 1/2 càc de paprika
- 1 pincée d'ail en poudre

Préparation

Couper les filets de poulet en morceaux.

Préparer trois bols : farine, œufs battus et chapelure panko mélangée avec le paprika, l'ail, le sel et le poivre.

Paner le poulet en passant successivement dans la farine, l'œuf puis la chapelure panko.

Cuire à l'air fryer pendant environ 12 à 15 minutes à 190 °C jusqu'à obtenir une panure bien dorée et croustillante.

Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Ajouter les cornichons hachés en dernier pour conserver du croquant.

Dresser le riz dans les assiettes puis ajouter le poulet croustillant. Compléter avec les **cornichons au vinaigre Bravo Hugo** coupés en deux ou en rondelles.

Terminer avec la sauce tasty crousty healthy et quelques traits de crème de vinaigre balsamique Bravo Hugo pour apporter contraste et gourmandise.