

MINI ESCALOPES DE POULET

- **3 escalopes de poulet**
- **2 œufs**
- **de la farine**
- **de la chapelure**
- **sel, poivre**
- **Huile d'olive**

Pour préparer la panure : versez la chapelure dans une assiette creuse, dans une autre assiette battre les œufs, préparer une troisième assiette avec la farine.

Couper les escalopes dans la largeur pour les rendre plus fines. Salez et poivrez la viande. Passer chaque escalope des deux côtés dans la farine, puis l'œuf et enfin dans la chapelure.

Faites chauffer l'huile dans votre poêle et faire dorer vos escalopes des deux côtés.