



## Baguette Aux Chips

Cipsli Baget



6 morceaux de pilons de poulet  
1 grand paquet de Chips  
3 cuillères à soupe de yaourt  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel

- # Mélangez dans un bol, du yaourt, de l'huile d'olive, du sel, du poivre noir et flocon de piment rouge jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Prenez la peau des pilons de poulet puis lavez. Mettez sur un filtre pour filtrer l'eau.
- # Battez les chips ou passez dans un robot.
- # Trempez les pilons dans le mélange de yaourt puis dans les chips.
- # Placez les pilons dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 40 minutes.

N-B; Vous pouvez rajouter du curry ou de la poudre d'ail pour obtenir des goûts différents.