



Poulet Aux Amandes

Bademli Tavuk



½ kg de filet de poulet
½ d'amandes en poudre tasse
1 œuf
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les filets en largeur pour mincir.
- # Mélangez un œuf, du sel et du poivre noir. Mettez les amandes dans une assiette plate.
- # Trempez les filets de poulet dans le mélange puis dans les amandes.
- # Placez dans le plat qui contient du papier huilé. Placez au four chaud à 200 degrés.
- # Laissez cuire environ 35 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette en grillant dans l'huile.