



Bronto Burger

Pizzas De Fête

Lamelles De Poulet Croquantes

Fromaroni

Salade Sauterie

Croquantes Au Cheddar

Punch Aux Pierres Fruitées

Velouté Dent De Tigre

Sucettes Glaciales

Nids De Ptérodactyles

Recettes pour enfants

Lamelles De Poulet Croquantes

Des favoris de la famille, avec un petit qu'elque chose en plus.

Voici ce qu'il te faut:

1/2 tasse (125mL)	d'arachides ou d'amandes finement hachées
1/2 tasse (125mL)	de flocons de maïs en miettes
1-1/2 c. à thà (7mL)	de flocons de persil séché
3/4 c. à thà (3 mL)	de poudre d'oignon
3/4 c. à thà (3 mL)	de paprika
3/4 c. à thà (3 mL)	de basilic séché
1 lb (500 g)	de poitrines de poulet désossées
1/3 de tasse (75 mL)	de yogourt au nature
servir avec	de sauce aux prunes ou de miel

Voici ce qu'il faut faire:

Mélanger le arachides, les miettes et les assaisonnement sur une feuille de papier paraffiné. Couper les poitrines de poulet en lamelles d'environ 3/4 de po (2cm) d'épaisseur. Treper les lamelles de poulet dans le yogourt, puis dans le mélange de miettes pour bien les enrober. Les mettre sur une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille d'aluminium, et enfourner à 425°F (220°C) pendant 4 minutes. retourner les lamelles et cuire de 4 à 6 minutes de plus. Servir avec de la suce aux prunes ou aux miel.

Donnes environ 4 portions.