

Poulet frit aux petits oignons

Pour 4 personnes.

Un gros poulet, 400 g de petits oignons, du sel, du poivre, de la moutarde, un verre de vin blanc, deux œufs, de la chapelure, une c à soupe de sucre, 150 g de beurre, du persil haché.

Faire rôtir le poulet au four avec du beurre, du sel et du poivre.

Faire blanchir les petits oignons nettoyés et les égoutter. Les mettre dans un poêlon contenant du beurre. Les laisser cuire quelques minutes et les faire glacer au four. Ajouter de temps en temps une c à soupe d'eau.

Lorsque le poulet est cuit, le couper en quatre. Tartiner les quartiers de poulet de moutarde, puis les passer dans de la farine et, enfin, dans les œufs battus et la chapelure. Les faire frire.

Déglacer la cuisson du poulet avec le vin blanc. Y ajouter les petits oignons et servir avec les quartiers de poulet. Saupoudrer de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.