

NUGGETS DE MÉDAILLONS CLASSIQUES



 2-3 personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

18 Médailles Classiques
(6 par personne)

Farine de blé

2 Oeufs

Chapelure (ou des corn flakes nature
broyés grossièrement)

Huile de tournesol

Sel, poivre

Autres assaisonnements au choix
(paprika, poudre de wasabi ou autres
épices...)

PRÉPARATION

1. Une fois les médailles classiques réhydratés, assaisonne de sel et de poivre.
2. Verse la farine et la chapelure dans 2 assiettes différentes et bat les œufs dans une troisième assiette.
3. Roule chaque médaille classique dans la farine puis trempe-le dans l'œuf battu pour qu'il soit bien imbibé.
4. Renouvelle cette opération une deuxième fois et roule-le dans la chapelure.
5. Fait chauffer l'huile dans une poêle ou dans une friteuse.
6. Une fois que l'huile est chaude, fait frire les médailles classiques.
7. Dès qu'ils sont bien dorés de chaque côté, égoutte-les et dépose-les sur du papier absorbant.
8. Enfin, tu peux les assaisonner avec les épices de ton choix (paprika, poudre de wasabi etc...) et c'est prêt !