



Tikka de poulet à la mauricienne

Ingrédients

- 1 blanc de poulet
- 1 cuillère à soupe de pâte d'ail et gingembre écrasés
- 1 cuillère à soupe de fines herbes
- 2-3 cuillères à soupe de sauce pimentée
- 2 oeufs
- Chapelure
- Sel et poivre
- Petits bâtonnets de bambou
- Huile pour la friture

Méthode

- *Coupez le blanc de poulet en petits cubes. Ajoutez la pâte d'ail et gingembre écrasés, les fines herbes, la sauce pimentée, du sel et du poivre et mélangez. Laissez mariner pendant 30 minutes.*
- *Battre les oeufs avec 2 cuillères d'eau dans un bol. Placez chaque cube de poulet sur un bâtonnet de bambou.*
- *Répendez la chapelure dans un autre bol. Aplatissez les cubes de poulet dans la chapelure avec la paume de la main des deux côtés afin que les tikkas de poulet soient enrobés de chapelure.*
- *Passez dans les oeufs battus et faites frire dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.*