

Recette du Long Chicken Maison

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 pains longs type 'hot-dog' ou pain à sandwich brioché
- 2 filets de poulet de forme allongée
- 50g de chapelure panko ou chapelure classique
- 30g de farine
- 1 œuf battu
- 2 poignées de laitue iceberg finement émincée
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- Huile de friture
- Sel et poivre du moulin

Préparation du poulet

- Aplatir légèrement les filets de poulet pour obtenir une épaisseur uniforme.
- Saler et poivrer chaque filet sur les deux faces.
- Passer les filets successivement dans la farine, puis dans l'œuf battu, et enfin dans la chapelure en appuyant bien pour faire adhérer.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et frire les filets environ 4 à 5 minutes par face jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- Égoutter sur du papier absorbant.

Assemblage du sandwich

- Couper les pains en deux et les faire toaster légèrement au four ou au grille-pain.
- Étaler une généreuse couche de mayonnaise sur la base et le chapeau du pain.
- Déposer une couche de laitue iceberg émincée sur la base.
- Placer le filet de poulet croustillant sur la salade.
- Refermer le sandwich et servir immédiatement.

Conseils de chef

- Pour un goût plus relevé, ajoutez une pointe de moutarde ou de sauce sriracha à votre mayonnaise.

- Assurez-vous que l'huile est bien chaude avant de plonger le poulet pour éviter qu'il n'absorbe trop de gras.
- La laitue doit être très froide et croquante pour contraster avec la chaleur du poulet.