




Saucisses cocktail panées par Youcook



INGRÉDIENTS

- 340 g (1 sachet) de saucisses cocktail Madrange
- 2 œufs entiers
- 100 g de farine
- 300 g de chapelure ou Panko
- 100 g de graines de pavot

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 20 min	 10 min	 X 4

Étape 1

Versez la farine dans un premier récipient (plat ou assiette creuse). Dans un second, versez la chapelure et le pavot, puis mélangez. Enfin, dans un troisième, cassez et battez les œufs.

Étape 2

Placez vos saucisses cocktail dans la farine de façon à ce qu'elles soient entièrement recouvertes. Plongez-les ensuite dans les œufs, puis dans la chapelure. Repassez-les ensuite dans les œufs et de nouveau dans la chapelure.

Étape 3

Réservez les saucisses panées au frais le temps de réaliser les sauces.

Étape 4

Pour la sauce barbecue, ciselez 2 bâtons de citronnelle, épluchez et coupez grossièrement deux gousses d'ail et épluchez un morceau de gingembre frais de 2 ou 3cm. Placez le tout dans la cuve d'un robot et mixez. Versez ensuite 10cL de sauce soja sucrée, 2 c.à.c de pâte de tandoori et 340g de ketchup. Mixez le tout. Passez la sauce barbecue ainsi obtenue au chinois afin de retirer les gros morceaux.

Étape 5

Pour la sauce moutarde et miel, mélangez simplement les deux ingrédients en portions égales.

Étape 6

Il est maintenant temps de cuire vos saucisses panées. Pour cela, il suffit d'un rapide tour à la friteuse jusqu'à coloration. Débarrassez ensuite sur un papier absorbant pour retirer l'excédent de gras.

