

Les Recettes Miam !!

Ingrédients :

- Pour 4 personnes
- 4 escalopes de poulet
 - 1 œuf
 - Chapelure
 - sel et poivre (facultatif)

Préparation :

- Dans une assiette creuse cassez l'œuf
- Ajoutez le sel et le poivre (facultatif)
- Dans une 2ème assiette creuse, verser la chapelure,
- Trempez les escalopes dans l'œuf, retournez-les.
- Trempez-les dans la chapelure, des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient complètement recouvertes.
- Mettez une cuillère à café d'huile dans une poêle.
- Disposez-les sur la poêle à feu modéré.
- Tout au long de la cuisson, retournez-les.
- Servez et régalez-vous !!

Escalopes Panées



Source : dan-on.com

Le Gâteau au yaourt

Ingrédients :

- (pour 6 personnes)
- 1 yaourt (gardez le pot)
 - 2 pots de sucre
 - 3 pots de farine
 - 3/4 d'un pot d'huile
 - 3/4 d'un sachet de levure chimique
 - 3 œufs
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche
- (un pot signifie : le pot de yaourt réutilisé)



Source : cookomix.com

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Versez le yaourt dans un récipient
- Ajoutez le sucre puis mélangez
- Mélangez la farine et la levure dans un bol à part
- Ajoutez le nouveau mélange dans la préparation petit à petit, mélangez.
- Versez l'huile et la crème fraîche puis mélangez
- Ajoutez-y les œufs, remuez
- Pour finir ajoutez-y le sucre vanillé
- Beurrez le moule, versez-y la préparation puis mettez-le au four pendant 35 minutes.

Régalez-vous !!!