



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Retirer** le nerf des aiguillettes. Cela permettra aux aiguillettes de garder leur forme et d'être plus tendres à la dégustation.
- Dans des récipients distincts et de façon successive, **plonger** les aiguillettes dans la farine, puis les œufs battus et enfin dans le mélange chapelure, graines de sésame, sel et poivre.
- Deux méthodes de cuisson sont possibles :
- A la poêle : **faire chauffer** un filet d'huile et **déposer** les aiguillettes imbibées des différentes préparations. Les **laisser dorer** pendant 5 à 6 minutes en les retournant à mi-cuisson.
- **Déposer** les aiguillettes sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson. Dans un four préchauffé à 200°C, les **faire cuire** 10 à 12 minutes. Penser également à les **retourner** à mi-cuisson afin que les deux côtés soient dorés.



## INGRÉDIENTS

- 600 g d'aiguillettes de canard
- 100 g de chapelure
- 80 g de graine de sésame
- 2 œufs
- 100 g de farine
- Sel, poivre



10 min



12 min



2/5