POULET AUX CHIPS BBQ

Ingrédients :

6 poitrines de poulet avec ou sans peau

1 gros sac de chips BBQ

2 pincées de sel

2 pincées de ciboulette broyée

2 pincées épices bifteck de Montréal

Poivrer au goût

2 œufs battus

Mélange:

Mettre les chips dans un food processor mettre en miettes.

Ensuite mettre dans un gros sac ziplock,

Ajouter sel, ciboulette, épices à bifteck de Montréal et poivre.

Mélanger le tout dans le sac.

Les 2 œufs battus dans un bol.

Mettre le poulet dans l’œuf battue et saucer dans le sac ziplock comme du shake’n bake.

cuisson :

Cuire à 350 pendant 1h00 ou jusqu’à le poulet soit cuit.

Servir avec patates rôties et salade macaronis