

Tenders au Poulet à la Ninja Air Fryer

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

- Blanc de Poulet
- Farine
- Oeufs
- Huile d'olive
- Corn flakes
- Sel + Poivre

> Couper le blancs de poulet en aiguillettes

> Assaisonner sel + poivre

> Mélanger les aiguillettes de poulet dans la farine,

tremper dans les oeufs battus, et rouler dans les corn flakes

> Poser les tenders sur la grille du tiroir

> Programmer 20min à 180°C

> Retourner les Tenders à mi-cuisson