

**➤ Espace Gourmand**

**Poulet aux Amandes**

**Préparation**

30 minutes

**Portions**

4 personnes

**Temps de cuisson**

40 minutes

**Ingrédients**

- 1 poulet Koutoubia (1,25 kg) en morceaux ou des morceaux de votre choix
- 1 œuf légèrement battu
- 1/2 tasse (125 ml) d'amandes tranchées, hachées
- 2 tasses (500 ml) de fromage râpé
- 1/4 de tasse (60 ml) de parmesan râpé
- 1/2 c. à thé (2ml) de paprika, sel et poivre

**Préparation**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Tremper les morceaux de poulet dans l'œuf battu. Mélanger les amandes, le fromage râpé, le parmesan, le paprika, le sel et le poivre.
- Enrober le poulet Koutoubia de ce mélange en pressant fermement. Déposer dans un plat à cuisson légèrement beurré.
- Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.



[Haut de page](#)

\*\*\*\*\*  
 Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.  
 Koutoubia © est une marque déposée de SAPAK