

Filets de poulet en habit de coriandre et champignons noirs



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Servez avec des tagliatelles de légumes, un délice !

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 2 filets de poulet
- 5 champignons - noirs
- 2 cs de chapelure
- 1 oeuf
- huile
- 1/2 botte de coriandre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mettez dans le mixeur la coriandre, les champignons noirs et la chapelure. Mixez pendant 2 minutes.
- 2 Salez et poivrez les filets de poulet.
- 3 Déposez dans un plat la chapelure obtenue. Battez l'oeuf dans une assiette creuse et passez les filets dans l'oeuf, puis dans la chapelure de coriandre.
- 4 Dans une poêle, mettez à chauffer l'huile et faites-y dorer des deux côtés les filets.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

