

# Nuggets de *Faisan*

*par Matthieu Payet Godel*

Mélanger le paprika et la farine.

Tremper les aiguillettes dans la farine,  
puis dans l'œuf battu puis dans les Corn  
Flakes.

Saisir les aiguillettes à la poêle.

Préparer la mayonnaise.

Mélanger la moutarde  
avec le jaune d'œuf et le curry.

Monter en mayonnaise en ajoutant  
progressivement l'huile.

Dresser les aiguillettes

Ajouter un filet de citron vert,  
de la ciboulette et servir avec  
la mayonnaise.

# Nuggets de *Faisan*

*par Matthieu Payet Godel*

## INGRÉDIENTS

400g d'aiguillettes de faisan

100g de corn flakes

60g de farine

2 œufs

Paprika

1 càs de moutarde

Huile de tournesol

Sel poivre

Curry

Ciboulette

Citron vert

## USTENSILES

1 sauteuse