

Bouchées de poulet frit

- La meilleure recette de bouchées de poulet frit au monde!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 2 gros œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 lb (450 grammes) de poitrines de poulet coupées en bouchées
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine
- 3/4 de tasse (190 ml) de chapelure
- 2 cuillères à soupe de **sucre en poudre**
- 2 cuillères à thé de sel kosher
- 1/2 cuillère à thé de poivre blanc
- 1/4 de cuillère à thé de poudre de chili
- 3 pouces d'huile d'arachides (ou de canola)

Préparation :

1. Dans votre robot, ajouter la chapelure et activer jusqu'à ce qu'elle soit très fine.
2. Dans un grand sac ziplock, ajouter le poulet, le lait et les œufs battus. Bien mélanger et secouer le sac.
3. Laissez réfrigérer pendant 15 à 20 minutes.
4. Dans un grand chaudron, remplissez (environ 3 pouces) d'huile d'arachides et faites chauffer à feu moyen élevé (375 °F si vous utilisez la friteuse).
5. Dans un bol, combinez la chapelure, la farine, le sucre en poudre, le sel, le poivre et la poudre de chili. Bien mélanger.
6. Trempez chaque morceau de poulet dans la chapelure et laissez sécher pour 2 ou 3 minutes.
7. Faites frire en lot de quelques bouchées pour 2 à 3 minutes chacune et transférer sur une plaque à cuisson.
8. Ne pas égouttez sur des essuie-tout, ça va faire de la vapeur et ramollir les bouchées!

“

C'est une recette super facile et absolument délicieuse de petites bouchées de poulet frit... À essayer, pour vos soirées de sportifs de salon :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)