

Poulet Bang Bang

- La meilleure recette de poulet Bang Bang (Sucré et épicé!)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2-3

Ingrédients :

Pour la sauce :

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe et demie de **sauce chili**
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 cuillère à thé de vinaigre de riz

Mélange d'œufs :

- 1 œuf battu
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait

Pour la chapelure (et le poulet) :

- 1 lb et demi (680 g) de poitrines de poulet coupé en cube de 1 pouce
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1 tasse et demie (375 ml) de chapelure Panko
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé de poivre
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère de basilic séché

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un bol, combiner tous les ingrédients de la sauce, couvrir et mettre de côté.
3. Dans un petit bol, fouetter l'œuf avec le lait et mettre de côté.
4. Dans un grand sac ziplock, ajouter tous les ingrédients de la chapelure (sauf le poulet). Secouer le sac pour mélanger.
5. Tremper le poulet dans le sac ziplock et secouer quelques fois. Tremper maintenant dans le mélange d'œufs, puis de retour dans le ziplock. Transférer sur la plaque à cuisson. Répéter pour tous les morceaux de poulet.
6. Faites cuire pendant 25 minutes en retournant à la mi-cuisson.
7. Si vous désirez que ça soit plus croustillant, mettre à BROIL pour 2 minutes.
8. Quand c'est terminé, ajouter la moitié de la sauce par-dessus le poulet. Ajouter un peu de basilic séché.
9. Servir avec le restant de la sauce.



Après les délicieuses crevettes Bang Bang!, voici une recette de poulet Bang Bang qui est épicée, un peu sucrée, croustillante et super facile à faire...

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