

Poulet frit croustillant à la Sriracha

- Ce poulet croustillant à la Sriracha est absolument fabuleux (Et très facile à faire!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 3 poitrines de poulet désossé
- 1 tasse (250 ml) de **babeurre**
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce Sriracha**
- 1 tasse (250 ml) de chapelure Panko
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé de sel assaisonné (style Club House)
- 3 cuillères à soupe d'huile de canola

Préparation :

1. Couper les poitrines de poulet en 2 ou 3 lanières chacune.
2. Dans un grand sac ziplock, combinez le babeurre et la sauce sriracha. Ajouter les poitrines de poulet et bien secouer le sac. Vous pouvez réfrigérer pendant quelques heures.
3. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
4. Dans un petit bol, combinez la chapelure, la farine, le sel, le poivre, le paprika et le sel assaisonner.
5. Trempez chaque lanière de poulet dans le mélange de chapelure, une à la fois et bien presser la chapelure.
6. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin. Bien badigeonner avec l'huile.

7. Faire cuire pour 20 minutes en retournant à la mi-cuisson.
8. Faire cuire pour 2-3 minutes à BROIL pour rendre croustillant (si vous le désirez).
9. Servir!

“ *Aujourd’hui, je vous propose une recette de poulet frit croustillant à la Sriracha! Une belle façon de manger un bon repas et facile à préparer :)*

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