

Poulet frit dans la friteuse à air chaud

- La recette facile de poulet frit dans la friteuse à air chaud!



PRÉPARATION
2H30

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
3H

PORTIONS
4

CALORIES
462

Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de **babeurre (Lait ribot)**
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce piquante (style **Red Hot**)
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de **poudre d'oignon**
- 1 cuillère à soupe de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 2 à 3 lb (900 grammes à 1300 grammes) de morceaux de poulet (pilon, cuisse)
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de fécule de maïs
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- Huile (Végétale, Avocat, Canola)

Préparation :

1. Dans un petit bol, combiner le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail ainsi que le sel et le poivre.
2. Fabriquer une saumure avec le babeurre, la sauce piquante et la moitié du mélange d'épices.
3. Ajouter le poulet et la saumure dans un grand sac ziplock et laisser tremper pendant 1 à 2 heures ou pour la nuit.
4. Dans un sac de plastique, ajouter la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le reste des épices. Bien secouer afin de mélanger.
5. Ajouter trois morceaux de poulet à la fois dans le sac et bien secouer afin de couvrir les morceaux de poulet. Transférer les morceaux de poulet dans un bol. Répéter avec tous les morceaux de poulet.

6. Retrempez les morceaux de poulets farinés dans le sac de saumure.
7. Remettre les morceaux de poulet dans le sac de farine une dernière fois et secouer.
8. Laisser reposer 10 minutes pendant que vous préchauffez votre friteuse à air chaud à 350 °F (175 °C).
9. Vaporiser les morceaux de poulet ainsi que le fond de la friteuse avec de l'huile.
10. Faire cuire pendant 15 minutes d'un côté. Retourner, vaporiser l'autre côté d'huile et faire cuire un autre 15 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un thermomètre indique 165 °F dans la viande blanche et 175 °F dans la viande brune.

Notes :

Se conserve au réfrigérateur pendant environ 5 jours et se réchauffe à 350 °F (175 °C) pendant 7 à 8 minutes au four.

Si vous n'avez pas de friteuse à air chaud, on a la recette du [poulet frit \(style PFK\) à la friteuse](#) et le [poulet frit au four croustillant \(sans friteuse\)](#)

“ Vous adorez votre friteuse à air chaud et le poulet frit? Ça adonne bien, parce que cette recette est vraiment parfaite pour vous :) ”

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