

zeste

Poulet frit au babeurre, laqué au Whisky

par *HUGO SAINT-JACQUES*

Quantité : **4** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **12 h 40 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **10 min**

Marinade **12 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'origan des montagnes

15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'ail

15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'oignon

15 ml (1 c. à soupe) de poudre de gingembre

30 ml (2 c. à soupe) de paprika

750 ml (3 tasses) de babeurre

(3 lb) de pilons de poulet en grains

PANURE

250 ml (1 tasse) de farine tout usage

250 ml (1 tasse) de fécule de maïs

30 ml (1 c. à soupe) mélange d'épices de la saumure

LAQUÉ AU WHISKY

30 ml (2 c. à soupe) de sauce chili

30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire

250 ml (1 tasse) de whisky

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

(1/4 tasse) de vinaigre de cidre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les épices sèches soit, origan, ail, oignon, gingembre et le paprika. Réserver tout de suite 1 c. à table du mélange d'épices pour parfumer votre farine et fécule pour la cuisson.
2. Ajouter au reste des épices le babeurre et bien mélanger. Laisser mariner 12 heures le poulet dans ce liquide. Ensuite, retirer les pilons et les éponger. Enfariner ensuite chaque pilon avec le mélange fécule, farine, épices et les cuire pendant de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 74°C (170°F). Assaisonner de sel et servir avec la laque au Whisky.
3. Pour la laque, mélanger tous les ingrédients et les amener à ébullition dans une petite casserole. Ensuite, refroidir et servir tiède.

PUBLICITÉ