

zeste

Poulet frit et gaufres

par *ERIC RICE*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **12 h 40 min**



Préparation **20 min**

Cuisson **20 min**

Repos **6 h**

Marinade **6 h**



Préparation

1. Placer le poulet et le babeurre dans un bol hermétique. Mettre au frigo et laisser mariner de 4 à 6 heures.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour l'appareil à gaufre, couvrir réserver au frigo de 4 à 6 heures.
3. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients pour la panure de poulet.
4. Retirer le poulet de la marinade et bien l'enrober de la panure.
5. Préchauffer l'huile de canola à 350°F (180°C) et y plonger le poulet 4 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Égoutter sur du papier absorbant.
6. Pour préparer les gaufres, préchauffer un gaufrier à chaleur élevée. Déposer généreusement une louche d'appareil à gaufre dans le gaufrier. Déposer 1 tranche de bacon coupée en deux au milieu de l'appareil avant de refermer le gaufrier. Cuire selon les directives de la machine ou jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée. Retirer et répéter avec le restant de l'appareil à gaufre.
7. Pour servir, déposer une gaufre sur une grande assiette, y ajouter un morceau de poulet au centre et faire couler la gelée de jalapeño par-dessus jusqu'à qu'elle recouvre tout le poulet. Arroser de sirop d'érable et servir aussitôt.

PUBLICITÉ

Ingrédients

LA VERSION ORIGINALE DE CETTE RECETTE EST PRÉVUE POUR 6 PORTIONS.

MARINADE DE POULET:

4 hauts de cuisses de poulet, désossés et assaisonnés de sel et de poivre

670 ml (2 2/3 tasses) de lait de babeurre

APPAREIL À GAUFRE:

2 oeufs

335 ml (1 1/3 tasses) de farine tout usage

295 ml (1 1/6 tasses) de lait

85 ml (1/3 tasse) de beurre fondu, non salé ou demi-sel

3 ml (2/3 c. à thé) de sucre granulé

13 ml (2 2/3 c. à thé) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 ml (1/4 c. à thé) d'essence de vanille

PANURE DE POULET:

10 ml (2 c. à thé) de poivre de Cayenne

PUBLICITÉ

Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans fruits de mer

Sans arachides Sans noix Sans poisson Sans soya

10 ml (2 c. à thé) de paprika fumé

10 ml (2 c. à thé) de sel d'ail

335 ml (1 1/3 tasses) de fécule de maïs

335 ml (1 1/3 tasses) de farine de maïs jaune

335 ml (1 1/3 tasses) de farine à crêpe vietnamienne

Quantité suffisante pour la friture d'huile de canola

GARNITURE:

4 tranches de bacon fermier, précuites

Quantité suffisante de gelées de jalapeño (ou un mélange de sauce piquante et miel)

45 ml (1/6 tasse) de sirop d'érable