

**750g**

# Poulet KFC



29min



Facile



Budget moyen

Par Chef Damien

Le célèbre Poulet KFC fait-maison !

## Ingrédients

10 pilons de poulet

100 g de farine

Huile (pour friteuse)

1 c. à s. d'oignons frits

1 c. à s. d'origan séché

Sel ou sel fin

1 oeuf

1 lait

1 c. à s. de paprika en poudre

1 c. à s. d'ail séché

Poivre

## Matériel

Fouet

Saladier

Friteuse

## Préparation

Préparation : **15min**Cuisson : **14min**

**1** Réalisez la panure épicée dans un plat en mélangeant farine, sel et poivre, ail et oignon séchés, origan et paprika en poudre.  
Dans une assiette profonde, versez le lait et cassez l'oeuf entier, battez le mélange.

---

**2** Pour avoir une panure bien croustillante, passez les pilons de poulet dans la farine, puis dans le mélange oeuf/lait et de nouveau dans la farine.

---

**3** Pour la cuisson, faites chauffer l'huile de friture à 160°C. Plongez-y les pilons de poulet 10 à 12 minutes.

---

**4** Une fois que les pilons sont bien dorés, retirez-les de l'huile en les déposant dans un plat, sur quelques feuilles de papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile. servez chaud.