

750g

Poulet maison façon KFC



20min



Facile



Bon marché

Par Nadia Paprikas**750g**

Voici comment préparer du poulet maison façon KFC, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur !

Ingrédients

1 paquet de céréales

1 oeuf

1 c. à c. d'ail séché

1 c. à c. de lait

Sel ou sel fin

Ketchup

4 filets de filets de poulet

100 g de farine

1 c. à c. de paprika

Huile de friture

Poivre

Matériel

Fouet

Saladier

Poêle

Préparation



Préparation : **15min**Cuisson : **5min**

- 1 Coupez les blancs de poulet en gros dés, mettez-les dans un saladier.

- 2 Ajoutez l'ail séché et le paprika.

- 3 Malaxez pour bien enrober les dés de poulet.

- 4 Mélangez la farine avec un peu de sel et de poivre puis mettez-la dans une assiette. Écrasez un peu les corn-flakes puis déposez-les dans une assiette. Dans une assiette, fouettez l'oeuf avec le lait.
Roulez les dés de poulet dans la farine.

- 5 Puis roulez-les dans l'oeuf battu.

- 6 Puis enrobez-les des corn-flakes.

- 7 Faites chauffer l'huile de friture dans une grande poêle et ajoutez les dés de poulet.

- 8 Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant et dégustez chaud.

- 9 Servez avec une salade et du ketchup et régalez-vous !

Conseils

Servez avec une salade.