

zeste

Poulet frit et sauce piquante

par [KIMBERLY LALLOUZ](#)

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

Durée totale : **13 h 15 min**

Préparation **45 min**

Cuisson **30 min**

Réfrigération **12 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1 poulet entier

2 L (8 tasses) d'eau

2 sachets de thé Earl Grey

3 feuilles de laurier

125 ml (1/2 tasse) de sucre brun

125 ml (1/2 tasse) de gros sel

1,5 L (6 tasses) de glaçons

ASSAISONNEMENT SEC

500 ml (2 tasses) de farine tout usage

10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé

5 ml (1 c. à thé) poivre de Cayenne

5 ml (1 c. à thé) de thym séché

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon

5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu

10 ml (2 c. à thé) de sel

PÂTE À FRIRE

500 ml (2 tasses) de babeurre

4 oeufs

100 ml (1/3 tasse + 1 c. à soupe) d'eau

SAUCE ÉPICÉE

190 ml (3/4 tasse) de sirop d'érable

Préparation

1. Dépecer le poulet en 10 morceaux (2 ailes, 2 poitrines séparées en deux, 2 pilons, 2 cuisses).
2. Dans une casserole, verser l'eau, les sachets de thé, les feuilles de laurier, sucre et le sel. Mélanger avec un fouet. Porter à ébullition et laisser macérer 3 à 5 minutes. Ajouter les glaçons.
3. Une fois la saumure à température ambiante, ajouter les morceaux de poulet et réfrigérer pendant 12 heures.
4. Préchauffer l'huile à 350°F (180°C).
5. Bien éponger le poulet à l'aide d'un papier essuie-tout.
6. Dans un bol, fouetter les ingrédients de la pâte à frire. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de l'assaisonnement sec.
7. Enrober les morceaux de poulet du mélange sec. Tremper les morceaux de poulet dans la pâte à frire. Secouer le surplus de liquide puis tremper dans assaisonnements secs à nouveau, en vérifiant que les morceaux de poulet soient bien enrobés de tous les côtés.
8. Cuire de 12 à 15 minutes dans la friteuse. éponger le poulet avec du papier absorbant pour enlever le surplus d'huile.
9. Pour la sauce épicée, mélanger le sirop d'érable et la sauce sriracha.
10. Servir le poulet accompagné de sauce épicée.

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans arachides



Sans noix

15 ml (1 c. à soupe) de sriracha