



MENU

RECETTE DU POULET KFC ORIGINAL NON PIQUANT

13 juillet 2013



Alors aujourd'hui je m'attaque à un véritable mythe, le poulet KFC. Je vous propose une recette se rapprochant de la version américaine, sachant que c'est un secret bien gardé et défendu (par avocat).

Recette pour 8 morceaux de poulet

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps total de la recette : 25 minutes

[note_recette]

Ingrédients pour le poulet KFC

- 8 morceaux de poulet avec la peau (aile ou cuisse)
- 240 ml de lait (1 cup)
- 1 oeuf
- 250 g de farine (2 cup)
- 2 cuillères à thé de poivre noir
- 3 cuillères à thé de sel
- 4 cuillères à thé de poudre d'ail
- 4 cuillères à thé de poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé de paprika
- De l'huile végétale de friture, si possible de l'huile de cacahuètes

Suite au succès de ma photo de Double Down sur Facebook [ici](#), je me suis mis à la recherche de la recette du poulet KFC.

Comment ça vous n'êtes pas encore fan sur Facebook ? Mais ça va pas du tout. Allez cliquez [ici](#) :

[Recette-americaine.com](https://www.recette-americaine.com)

Bon en tout cas, à la différence d'autres marques de fast food qui partagent leurs recettes ([comme Mac Donalds avec sa recette de sauce big mac](#)), visiblement KFC fait pression sur ceux qui publient une recette qui se rapproche un peu trop de l'originale. Donc pas facile de trouver une recette.

Mais en cherchant bien, j'ai trouvé une recette très proche de la version originale des US (à l'opposé de la version spicy, donc cette recette ne pique pas). La prochaine fois, [je](#)

publierai la version épicée, et après la recette du double down, comme ça tout le monde sera content.

Attention, il faut bien des morceaux de poulet avec la peau. Si vous voulez des nuggets, la recette est [ici](#). C'est cette peau de poulet, qui une fois frite et recouverte des différentes épices, qui va vous donner l'ensemble du goût unique de ce plat qui reste un des favoris des américains.



Recette pour le poulet KFC non piquant

- Faire chauffer l'huile dans la friteuse ou le plat
- Dans un grand bol, mettre la farine
- Rajouter le sel et le poivre
- Mettre la poudre d'ail
- Mettre la poudre d'oignon
- Mettre le paprika
- Bien mélanger
- Dans un autre bol, battre l'oeuf avec le lait
- Tremper le morceau de poulet dans le mélange avec l'oeuf
- Bien le rouler dans la farine pour qu'il soit bien recouvert partout
- Le tapoter pour retirer l'excès
- Recommencer une seconde fois le trempage dans l'oeuf puis dans la farine
- Faire frire 12 à 15 minutes suivant la taille des morceaux

- Une fois une belle couleur dorée obtenue, c'est parfait

Alors zou, on se prend tous pour le colonel Sanders, et on fait du poulet !



Rating: 4.4/5. From 2.0K votes.

■ Recettes de plats américains

- < [Garlic knots – pains pizza à l'ail](#)
- > [Recette de glace Oréo en 30 minutes](#)

73 réflexions au sujet de “Recette du poulet KFC original non piquant”

tina

13 juillet 2013 à 21 h 44 min

Vivement la recette spicy!!

Répondre

Jess

18 décembre 2019 à 16 h 19 min

Bonsoir! J'ai pris votre recette en rajoutant la poudre qui se trouve dans les sachets cuisson pour poulet (paprika) et en y ajoutant à mon lait et mes 2 œufs (ça tient mieux avec 2). J'ai désossé des cuisse de poulet en laissant les bouts de peau. Mille merci, encore mieux qu'au KFC!!!!!!! Une vraie tuerie et en enlevant l'os plus besoin d'attendre 15min, en 2min chrono c'est prêt! Vous êtes au top!!!

Répondre

Raph

11 février 2020 à 11 h 57 min

Bonjour ! Super recette ! J'utilise personnellement des céréales nature pour le 2ème trempage après la farine et c'est encore plus croustillant un vrai délice !

Répondre

Mélissa

26 avril 2020 à 19 h 45 min

Olala c'est ultra bourratif ! La prochaine fois je mettrai moins de lait il me restait quasi la totalité à la fin. Et je ferai qu'un seul aller oeuf-farine car il y avait trop de panure (même si avant cuisson on aurait pas dit) et du coup un peu équerrant mais très bon quand-même

Répondre

Rubel

16 janvier 2021 à 12 h 18 min

J'ai bossé au kfc on ne trempe pas le poulet dans du lait ni d'œuf mais dans de l'eau tiède et oui !!!!! Ensuite il n'y a pas d'oignons ni d ail différentes épices mais pas ca voila voila petit secret assaisonné le poulet avec le paprika la veille et laisser reposé (kfc ils vont me pour suivre😂😂😂😂 mais stooop a ce saccage) 100100100 😊

Répondre

explicit shark

2 février 2021 à 19 h 59 min

Tout le monde connaît le mélange à l'eau et pour la marinade elle contient bien ail et oignon bien sûr. Ils utilisent d'autres agents pour lier la panure que le lait. Ce qui change principalement et qui fait la vraie différence est uniquement la friteuse à haute pression ce n'est pas une question de recette. Une friteuse de KFC coûte 20 000 euros ce n'est pas pour rien.

Répondre

Elyxia

14 juillet 2013 à 11 h 48 min

« visiblement KFC fait pression sur ceux qui publient une recette qui se rapproche un peu trop de l'originale. »

Risque de voir celle-ci, la vôtre, disparaître peut-être ?! En tout cas à tester, ça donne envie.

Répondre

sex-shopy

19 mai 2020 à 22 h 42 min

Mais la recette originale n'est sûrement plus utilisée depuis un long moment.

Le besoin de faire toujours moins chère et toujours plus vite on sûrement déjà fait changer la recette un paquet de fois..

Répondre

Ahlam

14 juillet 2013 à 15 h 49 min

J'avais déjà tenté cette recette mais je trouvais le poulet sans friture fade, donc je l'ai fait mariné auparavant : un délice.

Merci, il me tarde d'avoir la recette épicée et double down !

Répondre

Assia

15 juillet 2013 à 18 h 52 min

Ca a l'air bon, mais je vais attendre la version spicy pour les essayer.

Répondre

idee recette

22 juillet 2013 à 16 h 30 min

Super !

Moi qui chercher la recette du poulet de KFC je suis servi.

J'espère juste que l'huile ne sera pas au rendez vous car c'est le seul petit detail que je n'aime pas chez KFC 😊

Répondre

Ben-J

24 juillet 2013 à 17 h 47 min

Au top, mais j'ai une question peut être bête mais quelle est la température de l'huile pour la cuisson ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

25 juillet 2013 à 12 h 26 min

180°C, mais je le fais en général à l'oeil

Répondre

Sakura chan

19 avril 2020 à 18 h 47 min

Salut Bruno ça fait longtemps petit prodige américain . et toi Benjy alias Ben-J ahahahha Dattebayo

Répondre

moez

25 juillet 2013 à 22 h 56 min

j'ai essayer cette recette mais la croûte se détache et le poulet qui reste est fade alors c'est quoi la solution pour que la croûte reste adhérente au poulet
merci

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

27 juillet 2013 à 18 h 29 min

Bonjour Moez

Tu as bien suivi la recette ? Pour le poulet fade, il est certain que ce n'est pas la version épicée, c'est le goût du poulet seul.
Pourtant avec les épices, il devrait quand même avoir quelques arômes.

Répondre

moez

28 juillet 2013 à 13 h 29 min

j'ai suit la recette mot à mot
mais la croûte se détache du poulet de tel façon je mange que le poulet seul

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

28 juillet 2013 à 16 h 17 min

C'est étrange, est ce que l'huile était bien assez chaude ?

Répondre

Benoist

26 juillet 2013 à 11 h 39 min

Merci pour la recette. Cela me va me faire faire des économies. Je n'irai plus chez KFC.

Répondre

louisa

28 juillet 2013 à 13 h 26 min

merci pour cette recette, il y a quelques temps je vous l'avis demandé. on ne reçoit plus de newsletter. est ce par manque de temps ou est ce un abandon.

dommage, car j'aimai bien vos recettes, facile et tres bonne.

en tous cas je vous souhaite bon courage et bonne continuation.

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

28 juillet 2013 à 16 h 17 min

Bonjour Louisa

Pour les newsletters, je sais bien mais je suis très très occupé, et j'ai beaucoup bossé pour vous.

Je promets de me rattraper 😊

Répondre

patrice

5 novembre 2013 à 7 h 06 min

Bonjour, voici ma recette, mélange de diverses variantes:

Débiter les filets de poulet, préalablement marinés avec des épices façon tex-mex par exemple, en trois ou quatre morceaux de taille moyenne.

Pour la panure, mélanger oeuf, lait et farine ensemble, de façon à obtenir une pâte visqueuse. Ajouter des flocons d'avoine en quantité suffisante pour saturer le mélange. Ajuster la consistance avec un peu de lait.

A part, écraser des pétales de maïs non sucrés très finement.

Faire chauffer l'huile à 120-130 °C.

Recouvrir les morceaux de poulet préalablement égouttés, avec la préparation de panure, puis enlever l'excédant.

Les tremper ensuite dans les pétales de maïs écrasés avant de les plonger dans l'huile pendant 13 à 15 minutes.

Surveiller la couleur de la panure. Les morceaux de poulet ne se dessècheront pas

Répondre

dany

27 novembre 2013 à 21 h 51 min

Bonjour

vous marinez pas le poulet avant ?
si oui avec quoi ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

3 décembre 2013 à 18 h 44 min

Bonjour Dany

Non, pas de marinade

Répondre

Tibushu

25 janvier 2014 à 6 h 48 min

Bonjour, je vais tenter votre recette ce soir et pr un grand comité. Mais je me pose une question... Vous trempez directement les morceaux de poulet crus a frire? Aucune cuisson préalable pr le poulet? 15mîn dans la friteuse est le poulet est bien cuit??!

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

26 janvier 2014 à 14 h 12 min

Bonjour Tibushu

La friture se charge de faire cuire le poulet, pas d'inquiétude.

Répondre

jmplo13

8 avril 2017 à 22 h 02 min

Bonjour:

Je vous suggère de ne pas utiliser de la farine (de blé) pour l'enrobage mais plutôt de faire un mélange avec 2/3 de flocons d'avoine avec 1/3 de pétales de maïs SANS SUCRE, cela surtout si vous mangez souvent du poulet grillé enrobé de pâte type KFC.

Pour les flocons d'avoine les plus adaptés sont ceux de la marque Quakers. Ils deviennent fondus et « pateux » sans devenir porridge et ne sont pas farineux dans le goût.

Pour les pétales de maïs prenez des Corn Flakes, à défaut de NON Sucré prenez celles « standards » de la marque Kellogg's bien que fortement sucré et salé).

Les céréales donnent un goût un peu sucré qu'il faut à la recette avec des sucres lents facilement assimilables avec un indice glycémique intéressant contrairement à la farine de blé. (je conviens que le maïs Kellogg's sucré ne répond pas à cela).

Suite de la recette : Mélangez les céréales avec 50/50 de lait et d'eau (ou 20% de lait et 80% d'eau) , ajoutez 1 ou 2 œufs (ou plus selon la quantité de pâte nécessaire pour enrober les pièces de poulets) et ajoutez les épices indiqués ds la recette. Ajoutez idéalement aussi 1 pincée du mélange dit « quatres épices » ou une pincée de noix de muscat.

Laissez reposer la pâte environ 20 à 30 minutes pour que les céréales soient délayés.

La pâte doit être souple, lisse et « se tienne » pour correctement enrober et adhérer aux pièces de poulet et aussi les filets.

Les filets n'ont pas de peaux et sont donc moins gras et plus diététiques et l'enrobage aux céréales tient du fait des flocons d'avoine et le blanc d'œuf.

Si besoin badigeonner à 2 reprises en laissant reposer environ 4 à 5 minutes entre 2 applications.

Entre les 2 applications, réservez au froid (réfrigérateur) pour l'hygiène pour éviter le développement et prolifération de bactéries.

Attention à faire une pâte suffisamment épaisse qui « accroche » et enrobe bien les pièces mais sans « bétonner » le poulet et éviter que la pâte se gorge d'huile lors de la friture.

L'huile de friture vraiment conseillée est l'huile d'arachide. La température de friture doit être comprise entre 140°C à 150°C maximum.

Rappel: Faire cuire le poulet à cœur.

IMPORTANT : Cuisson en 2 phases

Pour pleinement vous rapprocher de la cuisson de KFC et surtout **ÉVITER** d'avoir du poulet incomplètement cuit (POULET SAIGNANT) ou brûlé, il faut cuire les morceaux de poulets en 2 temps.

Pré-cuire, **SEULEMENT** pré-cuire dans un 1er bain de friture et obtenir une viande quasi cuite mais sans la durcir.

(Le 2ème bain de cuisson se fera avec l'enrobage de la pâte et finira donc de cuire le poulet tout en grillant la pâte de l'enrobage !)

Après la 1ère grillade dans la friture, laissez reposer la viande 3 à 4 minutes pour que les sucs et jus se répartissent harmonieusement dans le morceau.

Huile de friture:

Prenez de l'huile d'arachide. La température de l'huile doit se situer entre 140°C et 150°C.

Après le temps repos mentionné plus haut, enrobez de pâte le poulet d'une ou de deux couches de pâte, si nécessaire et mettez dans la friteuse avec l'huile chauffée à maximum 150°C.

Laissez reposer 2 a 3 minutes et bon appétit.

Répondre

sandrine TORNIL

6 octobre 2017 à 17 h 02 min

bonjour,

Il faut au préalable fariner les morceaux de poulet, la panure tient beaucoup mieux !

En tous cas merci, c'est sympa !! J'ai quand même fini la cuisson 2 mn à 180° juste pour le croustillant !

Répondre

faty

4 mai 2014 à 15 h 03 min

Bonjour. j'ai essayé la recette avec des cuisses du poulet, mes enfants n'ont pas du tout aimé, le poulet était certes croustillant à l'extérieur mais très saignant à l'intérieur malgré qu'il a pris beaucoup de temps dans la friteuse, depuis j'ai laissé tomber les cuisses et j'ai opté pour les petits morceaux de la poitrine et c'est tjrs réussi c'est un régal.

Répondre

Jailys

1 mai 2018 à 13 h 05 min

Alors moi ce que je fait,je prends mes cuisses de poulets ou bien les wings.... Je les disposent sur une coussoussière et hope a la vapeur d'abord puis je préparer ma marinade et la panure.... Là ou moins la viande est cuite

Répondre

Elo

24 mai 2014 à 19 h 10 min

Je viens de tester mais avec des blancs de poulet, coupés grossièrement en cube de 5 cm (donc sans peau). Les os des « wings » ayant tendance à m'agacer.

Parfait et délicieux ! Comme sur la photo, bien doré.

J'ai adapté le temps de cuisson : 10 minutes à 180°C en friteuse. Avec ce temps, le blanc est bien fondant et tendre, la panure reste bien attachée.

Merci.

Répondre

Ronan Le Barbare

6 août 2014 à 22 h 27 min

Très sympa cette recette, meme si moi je prefere mariner le poulet pour ne pas avoir juste le gout du poulet. Et es ce que c'est possible de remplacer la farine par la farine de maïs ? Vu que la croute n'est pas tres bonne

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

8 août 2014 à 19 h 35 min

Bonjour Ronan

Tu peux essayer pour le mais, mais le temps de cuisson sera peut être un peu plus long

Répondre

Vendo

31 août 2014 à 11 h 05 min

Heu il y a un petit soucis.

On recouvre d'abord les morceaux de poulet de farine et ensuite on les met dans l'oeuf battu et non l'inverse

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

1 septembre 2014 à 21 h 14 min

Bonjour Vendo

Non, c'est bien ça. C'est parce qu'on veut une plus grosse panure.

Répondre

Slybaoth

26 septembre 2014 à 20 h 37 min

Excellent !!! Testé le WE dernier et vraiment génial !!!! Et en plus, avec une rotofry et bien placé sur du papier absorbant après, c'est clairement moins gras qu'au KFC !!!!

A quand la version épicée ????

Répondre

Leleu

24 février 2015 à 22 h 36 min

Bonjour

Voilà, j'aimerais savoir pourquoi lorsque je fais du poulet pané à la friture au bout d'un certain temps mon huile devient salé et sale encore plus mon poulet. Je dois dire que lorsque j'en fais, c'est beaucoup. Merci pour votre réponse

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

25 février 2015 à 1 h 41 min

Bonjour Leleu

Suis-tu ma recette ? Dans ce cas, ça pourrait être le sel dans la panure qui se propage

Répondre

Sabrina

15 mai 2020 à 14 h 11 min

Bonjour merci pour votre recette on s est régalé!

Répondre

Leleu

1 mars 2015 à 18 h 23 min

Ma panure c'est farine et sel c'est tout! Par contre est ce pour ça qu'après plusieurs cuissons ma friture sent le brulé, Et que faire? Est ce qu'avec votre préparation l'huile peut bruler à la longue?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

5 mars 2015 à 13 h 37 min

L'huile peut toujours brûler à la longue, il faut bien filtrer les petits morceaux qui tombent au fond de la friteuse pour ne pas les recuire d'une fois sur l'autre.

L'huile peut également jouer, j'aime utiliser de l'huile de cacahuète qui a un point de fumée plus élevée.

Répondre

aicha

9 mars 2015 à 7 h 21 min

Bonjour,

J'avais très hâte de faire la recette que j'ai suivie à la lettre mais je suis déçu du résultat car le pané se décollé j'avoue que j'ai pas compris pourquoi!!!!

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

10 mars 2015 à 12 h 29 min

Bonjour Aicha

Ca peut venir de multiples raisons, avez vous attendu avec de manger que ça refroidisse un peu et se fige ?

Répondre

Carolane

22 avril 2015 à 16 h 24 min

Bonjour,

Est-ce possible de les faire au four ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

29 avril 2015 à 13 h 43 min

Bonjour Carjolane

Oui, mais tu perdras l'aspect bien croustillant.

Répondre

Aïssatata

8 juillet 2015 à 15 h 13 min

Coucou ! Je voulais faire la recette mais après avoir lu les commentaires j'ai un peu peur. Car c'est pour la famille que je cuisine. Vous avez d'autres conseils à me donner ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

8 juillet 2015 à 16 h 10 min

Bonjour Aïssatata

Quelles sont tes inquiétudes ?

Répondre

Anais

1 août 2015 à 12 h 52 min

Bonjour, je voulais savoir si la poudre d'oignon était indispensable ? Est ce qu'on peut y mettre des oignons râpés à la place ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

5 août 2015 à 13 h 27 min

Bonjour Anais

La poudre d'oignon va donner du goût. Concernant les oignons râpés, le problème c'est que ça ne va pas recouvrir la viande comme une poudre, mais tu peux essayer.

Répondre

Sedinte

11 mars 2017 à 19 h 55 min

Bonjour , j'ai fait ta recette, c'est juste un délice ?. Pour l'oignon je l'ai mixée et ca passe bien .

Répondre

Yan

8 octobre 2015 à 10 h 15 min

Bonjour,

Je ne sais pas si vous connaissez ces nouilles, mais l'odeur de ces pâtes déshydratées a exactement la même que la panure des hot wings KFC :

<http://fr.openfoodfacts.org/produit/4710008211730/nouilles-chinoises-instantanees-gout-boeuf-vihuongto>

Les ingrédients communs sont le glutamate et surement l'huile de palme. Ce sont ces ingrédients qui donnent la saveur et l'odeur à la panure.

J'avais réussi à me procurer de l'huile de palme, mais je n'ai pas trouvé la même odeur. Peut-être y'a t-il différent type d'huile de palme?

J'avais aussi tenté une recette similaire à celle que vous proposez, mais ça n'a pas du tout la saveur des hot wings KFC. Ensuite vient le problème de la panure qui n'accroche pas au poulet, mais ça c'est un autre problème. Déjà le goût n'y est pas.

Les ingrédients utilisés par le KFC sont ici :

http://www.kfc.com/assets/pdfs/kfc_ingredients.pdf

Il n'y a pas de lait, ni d'oeuf pour les hot wings.

Dites moi ce que vous en pensez.

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

8 octobre 2015 à 21 h 35 min

Bonjour Yan

Effectivement KFC n'utilise pas de lait ni d'oeufs, mais de l'eau et beaucoup de produits chimiques.

Concernant les nouilles, je ne les connais pas, je ne peux donc pas me prononcer.

Pour l'huile de palme, je ne pense pas que ça soit qui joue. A mon avis, pour les hot wings, il s'agit surtout de blinder de piquant le mélange sec et éventuellement tremper dans la sauce piquante avant de frire. Je vais essayer de m'en rapprocher le plus possible.

Pour la panure, je pense faire un comparatif de toutes les possibilités, et élire un « gagnant »

Répondre

You

7 février 2016 à 23 h 30 min

Bonjour à tous,

J'ai moi même testé une recette qui n'est pas très loin de la réalité de KFC mais nous nous retrouvons tous devant un dilemme KFC utilise des friteuses a pression !!! D'où le côté super moelleux.

Ma recette se compose de 11 épices. Par respect pour l'auteur du blog je ne dirais rien dans son autorisation.

A bientôt.

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

10 février 2016 à 11 h 07 min

Bonjour You

Envoie moi la recette par le formulaire de contact, je jetterai un oeil

Répondre

tito

29 mars 2016 à 19 h 09 min

Bonjour je viens d essayer

J ai trouvé bon à part le poulet un peu fade

Mais j avais pas prit du fermier est ce que ça joue? Je me demande si KFC ne rajoute pas le côté piquant pour cacher le côté fade...?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

31 mars 2016 à 13 h 52 min

Bonjour Tito

Effectivement ça n'est pas piquant du tout, essaye le mélange d'épices du **KFC double down** ou celui des **buffalo wings**.

Répondre

babyelektra

14 avril 2016 à 13 h 12 min

Je fais souvent cette recette, a deux trois points de différences ! D'abord, je fais mariné mon poulet dans les épices pendant deux heures, ensuite, une fois pané, je le met au four 15 minutes de chaque coté, et enfin, je fais frire !

Répondre

Oror

29 mai 2020 à 18 h 06 min

Bonjour essayez avec la farine de manioc appelée aussi fofou. Un régal! Et avec un indice glycémique largement plus bas 😊

Répondre

Yan

19 avril 2016 à 22 h 02 min

Bonjour,

Info très intéressante ici : <http://www.myburger.fr/forum/kfc-fr-quelques-infos-en-vrac-t3676.html>

On y apprend les hots wings ne sont PAS CUIITS DANS UNE FRITEUSE PRESSION, mais une friteuse classique.

Maintenant il nous reste à trouver le secret de :

- la marinade
- le mélange de farine

Puis peut être une huile de friture spéciale qui donne un gout particulier?

En gros il nous reste du boulot.

Yan

Répondre

djoula

1 août 2016 à 21 h 14 min

bonjour ont garde la peau pour la préparation si oui pourquoi ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

5 août 2016 à 12 h 11 min

Bonjour Djoula

Oui, parce que sans la peau, ça ne serait pas croustillant.

Répondre

Andi

11 septembre 2016 à 8 h 15 min

Cest quel farine sil vous plait

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

24 septembre 2016 à 14 h 18 min

Bonjour Andi

De la farine classique, tout usage.

Répondre

patmasothy

21 octobre 2017 à 17 h 33 min

quelle est la farine.

Farine de blé ou autre chose ?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

1 novembre 2017 à 17 h 59 min

Bonjour Patmasothy

Farine de blé classique

Répondre

nicolas

1 novembre 2017 à 18 h 47 min

Top la recette. Essayé plusieurs fois avec des frites fraîches!!!!

Répondre

sylvia romero

24 mai 2018 à 15 h 07 min

bonjour, la panure avec de la farine ne donne pas la meme panure que sur la photo! ce ne serait pas des céréales sans sucre broyés?

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

28 mai 2018 à 1 h 03 min

Bonjour Sylvia

Tout dépend du nombre de fois où l'on trempe le poulet, plus on le fait, plus la croûte sera épaisse.

Répondre

Rolland

22 juillet 2018 à 23 h 35 min

Poulet Kentucky

Ingrédients

Farine 2 cups

Sel 1 Tbs

Poivre noir 1 Tbs

Poudre d'oignon 1 Tbs

Poudre d'ail 1 Tbs

Paprika 1 Ts

Thyme ½ Ts

Oregan ½ Ts

Rosemary ½ Ts

Majoram (Marjolaine) ½ Ts

Sauge séchée ½ Ts

Basilique ½ Ts

Five spices ½ Ts

Œufs 2

Lait 2 TBs

Brunir le poulet à 325° 4 min.

Frيره à 375° 8min.

Vous pouvez voir la vidéo de formation Kentucky: <https://youtube.com/watch?v=mTv4RYEkGkQ>

Répondre

Mathilde

1 avril 2020 à 22 h 54 min

Bonjour !

Si j'utilise des filets de poulet (donc sans peau) plutôt que des cuisses ou ailes, ça marche aussi avec les ingrédients de cette panure ? Pas grave si j'ai pas le croustillant de la peau ^^

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

3 avril 2020 à 2 h 11 min

Bonjour mathilde

Bah y'aura du croustillant, mais pas autant vu qu'il n'y a pas la peau.

Répondre

Laet

4 mai 2020 à 18 h 58 min

Bonsoir,

Je viens de tester cette recette et je suis assez déçue 😞

Tout d'abord, parlons positif, contrairement à beaucoup de commentaires que j'ai lu, je n'ai eu aucun souci niveau cuisson et la panure est bien croustillante et le poulet est suffisamment cuit.

Pour ceux qui galèrent et ont la panure qui se détache, il faut vraiment faire chauffer l'huile pour qu'elle soit vraiment bien chaude, ensuite vous baissez le feu pour pouvoir laisser vos morceaux de poulet suffisamment longtemps afin qu'ils soient cuits à l'intérieur.

Mon problème à moi c'est le goût :-/

J'ai suivi scrupuleusement la recette à la lettre et pourtant je ne retrouve pas le goût des « pièces de poulet » de chez KFC. Je précise que je ne mange jamais les

versions épicées chez KFC, donc je ne recherche absolument pas un goût particulièrement relevé.

La panure est bonne mais sans plus... Il n'y a pas ce petit goût spécial et addictif lol.

Est-ce que mon problème peut venir du fait que j'ai utilisé de l'huile de tournesol et pas de l'huile de cacahuète (je sais même pas si ça existe dans les magasins classiques en France lol) ?

Quant à la viande en elle même, comme l'ont souligné beaucoup d'autres personnes ici, elle est fade 😞

Certains indiquent l'avoir fait mariner pour pallier cette problématique gustative. J'aimerais savoir dans quoi et combien de temps vous avez fait mariner vos morceaux de poulet stp 😊 ?

Pour info, j'ai fait la recette avec des pilons de poulet 😊

Merci d'avance pour vos conseils.

Répondre

Bruno - Le cuisinier américain

5 mai 2020 à 1 h 40 min

Bonjour Laet

Pour le goût, je ne sais pas quoi dire à part mettre plus d'épices la prochaine fois.

Concernant l'huile de friture, je peux par contre garantir que l'huile de cacahuète donne un tout autre arôme à la panure, mais effectivement ça peut être difficile à trouver.

Répondre

Laisser un commentaire

Notifiez-moi des commentaires à venir via email. Vous pouvez aussi vous abonner sans commenter.

Publier le commentaire

Recettes les plus populaires

Recettes De Sauces Américaines

[La vraie recette de la sauce Big Mac](#)

Recettes De Plats Américains

[Recette du poulet KFC original non piquant](#)

Recettes De Plats Américains

[Pulled pork – Le porc le plus tendre des USA](#)

Recettes De Plats Américains

[Recette des nuggets de poulet maison](#)

Recettes De Tartes Américaines

[Recette de la pumpkin pie – Tarte à la citrouille](#)

Liens

[Conseil resto](#)

[recette sorbet](#)

[Recettes Bretonnes](#)

[Recettes de chef](#)

Liens internes

[Partenaires](#)

[Mentions légales](#)

[Qui est Bruno Hug ?](#)

Contact

Le livre Recette-americaine.com



© Recette-americaine.com 2010-2021