

Poulet frit au four croustillant (sans friteuse)

- Le poulet frit super croustillant au four (aucune friteuse et facile à faire!)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet, désossé, sans peau et chacune coupée en trois morceaux (12 morceaux)
- 5 cuillères à soupe de beurre
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 cuillère à soupe de **sel d'assaisonnement**
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 2 cuillères à thé de paprika

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Mettre le beurre sur une grande plaque à cuisson et mettre au centre du four jusqu'à ce qu'il fonde. Lorsqu'il est fondu, retirer du four.
3. Dans un grand sac ziplock, ajouter la farine, les deux sels, le poivre et le paprika.
4. Ajouter 3 morceaux de poulets à la fois dans le sac et bien secouer afin de couvrir les morceaux de poulet d'épices.
5. Placez les morceaux de poulet sur la plaque à cuisson, en laissant un bon espace entre chaque morceau.
6. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes d'un côté. Puis, retourner, et faites cuire un autre 10 à 12 minutes de l'autre côté.

“

La recette parfaite pour ceux qui aiment le poulet frit croustillant, mais qui non pas de friteuse! C'est rapide à faire et ça reste plus santé que chez Kentucky ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)