

*****Poulet frit à la chinoise avec sauce aigre-douce*****

Ingrédients:

2 poitrines de poulet coupées en bouchées de 1 à 2 pouces

1/4 de tasse (65 ml) de farine autolevante

1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs

1/4 de cuillère à thé de sel

1/4 de cuillère à thé de sucre

1/2 tasse (125 ml) d'eau

Sauce aigre-douce :

1 tasse (250 ml) de sucre

1/2 tasse (125 ml) de vinaigre

1/2 tasse (125 ml) d'eau

3 cuillères à soupe de ketchup

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Préparation :

Préchauffer votre friteuse ou un chaudron rempli d'huile à 375 °F (190 °C).

Dans un bol, combinez la farine, la fécule de maïs, le sel, le sucre et l'eau.

Trempez chaque morceau de poulet dans le mélange, puis déposer dans la friteuse.

Faites dorer pendant 7 à 8 minutes.

Égouttez avec un papier essuie-tout.

Sauce aigre-douce :

Dans un chaudron, combinez le sucre, le vinaigre et l'eau. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Dans un petit bol, combinez la fécule de maïs avec le ketchup.

Ajouter le mélange de ketchup+fécule dans le chaudron lorsque le sucre de celui-ci est dissous.

Porter à ébullition.

Voilà! / Chef Cuisto

