

POULET À L'ANANAS



1 grosse poitrine de poulet désossée, peau enlevée et coupée en cubes de $\frac{3}{4}$ pouce (moi un peu plus)

Pâte à frire:

1 oeuf

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)

1 tasse de farine

-Mélanger tout les ingrédients de la pâte ensemble, y tremper les morceaux de poulet dans celle-ci et faire cuire dans la friteuse à 375°F environ 8 à 10 minutes.

-Servir chaud avec la sauce à l'ananas ci-dessus:

Sauce à l'ananas:

1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre

5 c. à soupe vinaigre (moi vinaigre de riz)

$\frac{1}{2}$ tasse de jus ananas pur non sucré

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau

quelques gouttes de colorant à gâteau jaune

Faire bouillir quelques minutes et épaissir le tout avec

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau

4 c. à soupe de farine

Publier par: Le coin recettes de Jos