

POULET CROUSTILLANT KFC KENTUCKY



Ingrédients :

MARINADE

4 tasses d'eau

1 c à table Sel

1/2 c à thé MSG ou Accent c'est pareil

10 Cubes de glace

* Friture: 6-8 tasses d'huile végétale

PANURE

1 oeuf battu

1 tasse lait

2 tasses Farine tout usage

2-1/2 c à thé sel

1 c à thé de poivre

1 c à thé de MSG

1/2 c à thé de paprika

1/4 c à thé poudre d'ail

1/2 c à thé de poudre à pâte

Préparation :

MARINADE

Mettre le sel, l'eau froide et la glace dans un plat. Laisser tremper 1 heure les morceaux de poulet. Chauffer l'huile de la friteuse à 350 F

PANURE

Dans un bol, mélanger l'oeuf et le lait.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le poivre et le MSG. Prendre le poulet et ôter l'excès d'eau sur des essuies tout, bien assécher avant d'enrober. Enfariner les morceaux de poulet un à la fois, les passer dans la préparation de l'oeuf et retourner les fariner une deuxième fois généreusement.

Plonger dans l'huile 4 morceaux de poulet à la fois. Cuire de 15 à 18 minutes, en prenant le soin de cuire 5 minutes sur un côté et 5 minutes sur l'autre côté au besoin de retourner pour terminer la cuisson.

Déposer les morceaux de poulet sur un essuie tout, pour égoutter le surplus d'huile avant de servir

Note :

Donne 8 mcx de poulet.

* La glace est pour conserver l'eau froide durant 1 heure. Sinon. Réfrigérer.

La grosseur et quantité de viande est correct pour la cuisson totale dans l'huile. Si vous changez pour des poitrines ou des grosses cuisses de poulet faudra les finir au four