

KFC MAISON

Ingrédients:

1 gros blanc de poulet
2 tasses de lait
2 gousses d'ail
1 càc de paprika
1 càc de gingembre en poudre
Flocons de piment (facultatif)
Un filet de jus de citron
Sel
Poivre

Pour la panure:

1 tasse farine
1 càc de poivre
1 càc de sel
1 càc d'origan séché
1 càc d'ail en poudre
1 càc de paprika
2 oeufs
Environ 300 g de corn flakes non sucrées
Huile pour frire

Préparation:

- Découper le blanc de poulet en morceaux de tailles diverses.
- Dans un saladier, mélanger le lait, les épices, l'ail et le citron, et y ajouter le poulet.
- Mélanger bien le tout, filmer et laisser mariner au frais pendant 4 heures minimum (vous pouvez faire la veille)
- Dans un bol ou assiette creuse, battre les œufs.
- Dans un autre bol ou assiette creuse, mélanger la farine et les épices.

- Dans un troisième bol ou assiette creuse, concasser grossièrement les corneflakes.
- Dans une grande poêle ou casserole, faire chauffer environ 3 cm d'huile.
- Morceau par morceau, sortir le poulet de la marinade et l'égoutter légèrement.
- Le rouler dans la panure, puis les œufs battus, et ensuite les corneflakes.
- Le plonger dans l'huile chaude, feu moyen/doux, pour le laisser cuire sans le brûler (environ 5 minutes plus ou moins selon la taille des morceaux), puis déposer sur du papier absorbant.
- Déguster chaud avec une bonne salade et des frites.