

# 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 cornflakes.
- 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 cornflakes.
- 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.