Poulet Bang Bang

- La meilleure recette de poulet Bang Bang (Sucré et épicé!)



PRÉPARATION 15 MIN CUISSON

TEMPS TOTAL

PORTIONS

Ingrédients:

Pour la sauce :

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe et demie de sauce chili
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 cuillère à thé de vinaigre de riz

Mélange d'œufs:

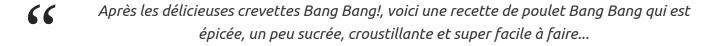
- 1 œuf battu
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait

Pour la chapelure (et le poulet) :

- 1 lb et demi (680 g) de poitrines de poulet coupé en cube de 1 pouce
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1 tasse et demie (375 ml) de chapelure Panko
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé de poivre
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère de basilic séché

Préparation:

- 1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
- 2. Dans un bol, combiner tous les ingrédients de la sauce, couvrir et mettre de côté.
- 3. Dans un petit bol, fouetter l'œuf avec le lait et mettre de côté.
- 4. Dans un grand sac ziplock, ajouter tous les ingrédients de la chapelure (sauf le poulet). Secouer le sac pour mélanger.
- 5. Tremper le poulet dans le sac ziplock et secouer quelques fois. Tremper maintenant dans le mélange d'œufs, puis de retour dans le ziplock. Transférer sur la plaque à cuisson. Répéter pour tous les morceaux de poulet.
- 6. Faites cuire pendant 25 minutes en retournant à la mi-cuisson.
- 7. Si vous désirez que ça soit plus croustillant, mettre à BROIL pour 2 minutes.
- 8. Quand c'est terminé, ajouter la moitié de la sauce par-dessus le poulet. Ajouter un peu de basilic séché.
- 9. Servir avec le restant de la sauce.



Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)