



PLATS PRINCIPAUX

Poulet frit au babeurre

 20 min  40 min  8 portions

INGRÉDIENTS

POUR LA MARINADE AU BABEURRE (LAIT DE BEURRE)

1 1/3 tasse de babeurre	1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de poivre du moulin	1/4 c. à thé de piment de Cayenne en poudre
1 c. à thé de sel	

POUR LA PANURE

4 pilons de poulet et 4 hauts de cuisses avec l'os et la peau (environ 900 g / 2 lb)	1/2 c. à thé de paprika
2 tasses de farine tout usage	1/2 c. à thé de piment de Cayenne en poudre
2 c. à thé de sel	Huile de canola, pour la friture (environ 2 L / 8 tasses)
1/2 c. à thé de poivre du moulin	

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Ajouter les morceaux de poulet. Les retourner dans la préparation pour bien les enrober. Recouvrir le bol et réfrigérer pendant une nuit.
- 2 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de la panure. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et les enrober avec le mélange de panure. Tremper de nouveau les morceaux de poulet dans la marinade, puis dans la panure. Disposer sur une assiette.
- 3 Dans une grande casserole profonde ou dans une friteuse, chauffer l'huile à 180 °C (350 °F).
- 4 Cuire 2 à 3 morceaux de poulet à la fois, pendant 10 à 15 minutes, en les retournant au moins une fois, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Transférer le poulet frit sur une grille à pâtisserie recouverte d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile. Saler légèrement et servir immédiatement.

SUGGESTION

- Pour une friture croustillante, homogène et bien dorée, veiller à ce que la température de votre bain d'huile reste autour de 180 °C (350 °F).

