

Poulet popcorn avec une sauce Buffalo et miel

- Une recette délicieuse de poulet popcorn avec une sauce Buffalo et miel!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

La base :

- 1 lb et demi de poitrine de poulet coupée en morceaux de 1 pouce.
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine tout usage

Chapelure Panko :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de chapelure Panko
- 1/2 tasse (125 ml) de semoule de maïs
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 1 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1 cuillère à thé de sel d'ail
- 1 cuillère à thé d'épice chili
- 1 cuillère à thé de cumin
- 1/2 cuillère à thé de poivre de cayenne

Pour faire dorer :

- 2 œufs

- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce RedHot**

Trempeuse crémeuse Buffalo/miel :

- 2 cuillères à soupe de miel
- 1/4 de tasse (65 ml) de **mayonnaise**
- 1/4 de tasse (65 ml) de yogourt grec non gras
- 1 cuillère à thé de sauce RedHot

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin que vous allez légèrement huiler.
2. Préchauffer le four à 425 °F (220 °F).
3. Dans un petit bol, mettez la farine.
4. Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients de la chapelure.
5. Dans un autre bol, bien battre les œufs avec le 1/4 de tasse de sauce RedHot.
6. Trempez chacun des morceaux de poulet dans la farine. Puis, dans le mélange d'œufs. Enfin, dans le mélange de chapelure.
7. Déposez les morceaux de poulet sur la plaque de cuisson.
8. Faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit et doré.
9. Terminer le travail à broil pour 2 à 3 minutes afin de rendre la chapelure croustillante.
10. Pendant ce temps, faites votre trempette en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol.

Bon appétit!

“ *Le poulet popcorn c'est tellement bon et facile à faire! C'est une recette croustillante et qui n'a pas besoin de la friteuse pour l'être... La trempette crémeuse Buffalo est excellente également :)*

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

