

Poulet frit à la chinoise et sauce aigre-douce

- Le poulet frit à la chinoise et sa sauce aigre-douce absolument savoureuse!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

- 2 poitrines de poulet coupées en bouchées de 1 à 2 pouces
- 1/4 de tasse (65 ml) de **farine autolevante**
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau

Sauce aigre-douce :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre de riz
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 3 cuillères à soupe de **ketchup**
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Préparation :

1. Préchauffer votre friteuse ou un chaudron rempli d'huile à 375 °F (190 °C).
2. Dans un bol, combinez la farine, la fécule de maïs, le sel, le sucre et l'eau.
3. Trempez chaque morceau de poulet dans le mélange, puis déposer dans la friteuse.
4. Faites dorer pendant 7 à 8 minutes.
5. Égouttez avec un papier essuie-tout.

Sauce aigre-douce :

1. Dans un chaudron, combinez le sucre, le vinaigre et l'eau. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Dans un petit bol, combinez la fécule de maïs avec le ketchup.
3. Ajouter le mélange de ketchup+fécule dans le chaudron lorsque le sucre de celui-ci est dissous.
4. Porter à ébullition.
5. Voilà!

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette super facile à faire de poulet frit à la chinoise avec une savoureuse sauce aigre-douce maison!*

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