

Poulet croustillant (style Planet Hollywood)

- Recette secrète de poulet croustillant (style Planet Hollywood)



Ingrédients :

- 2 lb de poitrine de poulet coupées en morceaux
- 2 tasses (500 ml) de céréales Cap'n Crunch
- 1 tasse et demie (365 ml) de Corn Flakes
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignons
- 1 cuillère à table de poudre d'ail
- Huile pour la friture
- Sel et poivre

Préparation de la panure :

1. Écraser les céréales (Cap'n Crunch ainsi que Corn Flakes) et les mettre dans un bol.
2. Dans un autre bol, battez les œufs et ajoutez le lait.
3. Puis, ajoutez la farine, l'oignon, l'ail et le poivre.

Préparation du poulet :

1. Préchauffer la friteuse à 375 °F.
2. Tremper les morceaux de poulet dans la préparation liquide.
3. Puis, trempez-les dans le mélange de céréales.
4. Faites cuire dans la friteuse pendant 4 à 5 minutes.
5. Servir avec une sauce créole.

“

Aujourd'hui, je vais faire plaisir aux grands amateurs de poulet croustillant en vous présentant une recette délicieuse qui imite les lanières du Planet Hollywood! Bon appétit :)

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