

Poulet frit (style PFK)

- La recette secrète du poulet frit comme au PFK! (Miamm!)



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

pour le poulet :

- 1 poulet entier (2 poitrines, 2 cuisses, 2 pilons, 2 ailes)
- 7 tasses et demie (1875 ml) d'huile végétale pour la friteuse
- 1 blanc d'œuf
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de sel

le mélange d'épices

- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 cuillères à thé de sel d'oignon
- 1 cuillère à thé de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 1/2 cuillère à thé de sel de céleri
- 1/2 cuillère à thé de sauge
- 1/2 cuillère à thé de sel d'ail
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché

Préparation :

1. Faire préchauffer l'huile de la friteuse à 350 °F (175 °c).
2. Prenez un petit bol, et mélangez toutes les épices ensemble.

3. Combinez le mélange d'épices avec la farine, la cassonade et le sel.
4. Trempez les morceaux de poulet dans le blanc d'œuf et transféré dans le mélange d'épices farinées. Tournez plusieurs fois afin de vous assurer qu'il y a une bonne couche de farine de collée sur les morceaux de poulet.
5. Laissez les morceaux reposer un bon cinq minutes.
6. Faites frire les morceaux de poulet pour environ 12 à 15 minutes. Vous pouvez vérifier la température de la cuisson, elle doit être de 165 °F (74 °C) au centre du morceau de viande.
7. Égouttez sur des papiers essuie-tout avant de servir 😊

“

On ne peut pas dire que c'est une recette santé, mais dans la catégorie poulet frit c'est excessivement dur à battre! J'aime :)

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