



Poulet popcorn maison

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-10 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Marinade et poulet :

- 1 tasse de babeurre
- 3 c. table de sauce Buffalo
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. thé de sel
- 5-6 hauts de cuisse, sans peau, sans os, coupés en dés d'un pouce

Panure :

- 1 tasse de farine
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de paprika
- 1 pincée de cayenne moulu

Autres :

- Huile à friture
- Sauces, condiments au choix

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade, sauf le poulet. Bien brasser.
2. Ajouter le poulet et bien mélanger.
3. Laisser mariner dans un sac hermétique ou un plat dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
4. Mélanger les ingrédients de la panure dans un bol.
5. Faire chauffer votre huile à 375 F dans votre friteuse.
6. Déposer les morceaux de poulet mariné dans la panure et bien mélanger de façon à bien recouvrir le poulet du mélange de panure.
7. Faire cuire le poulet en petite quantité dans l'huile pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et que la température interne atteigne le 180 F. Ne surchargez pas la friteuse.
8. Déposer le poulet cuit dans une assiette recouverte de papier absorbant. Procéder de la même façon avec le reste du poulet.
9. Vous pouvez déguster le tout avec la sauce de votre choix.

*Pour congeler, déposer le poulet popcorn cuit sur une plaque et congeler le tout. Une fois bien congelé, ranger le poulet dans un sac de congélation.

Cuire congelé, au four à 425 F jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud et croustillant. Dépendant de la grosseur des morceaux, comptez de 12 à 20 minutes de cuisson. Tourner à la mi-cuisson.