Sandwich au poulet frit

RECETTES – REPAS – SANDWICHS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Marinade

- 250 ml (1 tasse) de babeurre
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce Buffalo
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 1 bonne pincée de sel
- 4 hauts de cuisse de poulet désossés et parés

Panure

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
- 2,5ml (1/2 c. à thé) de Cayenne moulu (facultatif)
- Huile de canola en quantité suffisante (pour la friture)

Mayonnaise au paprika fumé et au miel

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika fumé
- 10 ml (2 c. à thé) de miel

Assemblage

- 4 pains à hamburger briochés
- Cornichons tranchés
- Laitue iceberg très fraîche, émincée
- Tranches de tomates

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de l'appareil au babeurre. Ajouter les hauts de cuisse. Réfrigérer, et laisser mariner pendant au moins 4h.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika et le Cayenne. Réserver.
3. Dans une grande casserole, chauffer environ 1 po d'huile à 350F.
4. Retirer le poulet de l'appareil au babeurre, puis l'enrober dans le mélange de farine. Tremper une seconde fois dans la marinade et l'enrober à nouveau dans le mélange de farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Réserver.
5. Ajouter délicatement les morceaux de poulet dans l'huile chaude. Cuire de 4 à 8 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien doré, et que la température interne atteigne 82 °C (180 °F). Réserver sur du papier absorbant.
6. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise. Réchauffer les pains dans un poêlon à feu moyen.
7. Garnir chaque sandwich de mayonnaise, de laitue, de poulet frit, de tranches de tomate et de cornichons. Servir aussitôt.