

Recette Maison : Poulet Frit Style KFC

Ingrédients nécessaires

- 1 kg de hauts de cuisse de poulet (avec ou sans peau)
- 500 ml de babeurre (ou lait entier mélangé à 2 cuillères à soupe de jus de citron)
- 250g de farine de blé
- Mélange d'épices : 2 c.à.s de paprika, 1 c.à.s d'ail en poudre, 1 c.à.s d'oignon en poudre, 1 c.à.c de thym séché, 1 c.à.c d'origan, sel et poivre noir
- Huile de friture neutre (tournesol ou arachide)

Matériel requis

- Friteuse ou faitout à bords hauts
- Thermomètre de cuisine (pour contrôler la température de l'huile)
- Deux grands bols pour la préparation
- Pince de cuisine
- Grille de refroidissement

Étapes de préparation

- Marinade : Plongez le poulet dans le babeurre, couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (idéalement 4h).
- Préparation de la panure : Dans un grand bol, mélangez la farine avec toutes les épices.
- Enrobage : Sortez le poulet de la marinade, égouttez légèrement, puis pressez chaque morceau dans le mélange de farine pour bien le recouvrir.
- Chauffage : Faites chauffer l'huile dans votre faitout jusqu'à atteindre 170°C.
- Cuisson : Plongez les morceaux de poulet par petites quantités pour ne pas faire chuter la température de l'huile.
- Finition : Laissez frire 12 à 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée intense. Vérifiez la cuisson à cœur.
- Repos : Déposez le poulet sur une grille pendant 5 minutes avant de servir pour conserver le croustillant.

Conseils de chef

- Ne surchargez jamais la friteuse pour garantir une cuisson uniforme.

- La température de l'huile est cruciale : trop basse, le poulet sera gras ; trop haute, il brûlera avant d'être cuit à l'intérieur.
- Pour un résultat encore plus croustillant, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de fécule de maïs dans votre mélange de farine.