




# Chicken & waffles

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



# Ingrédients

## chicken

4 filets de poulet (simples)  
4 décilitres de lait battu (non sucré)  
150 grammes de cornflakes  
50 grammes de farine fermentante  
2 cuillerées à thé de poivre de cayenne (ou de paprika fumé en poudre)  
1/2 cuillerée à thé sel  
1 cuillerée à thé d'ail en poudre  
500 ml d'huile d'arachide

## Waffels

100 grammes de beurre  
30 grammes de sucre  
1/2 cuillerée à thé sel  
1 œuf  
60 ml de lait battu (non sucré)  
350 grammes de farine fermentante  
beurre  
sirop d'érable

# Méthode de préparation

- 1.** Coupez chaque filet de poulet en deux et déposez-les dans un plat peu profond. Recouvrez-les de lait battu dessus et couvrez. Laissez reposer plusieurs heures (de préférence toute une nuit) au réfrigérateur.



- 2.** Mixez les cornflakes avec la farine, le piment de Cayenne, le sel et la poudre d'ail dans le robot culinaire jusqu'à obtention d'une mouture pas trop fine.
- 3.** Retirez les filets de poulet du lait battu, ne les séchez pas, passez-les immédiatement dans le mélange à base de cornflakes et déposez-les sur du papier sulfurisé pour le laisser se raffermir.
- 4.** Préparez la pâte à gaufres : mélangez le beurre avec le sucre, le sel, l'œuf et le lait battu. Tamisez la farine par-dessus et mélangez.
- 5.** Faites chauffer l'huile d'arachide et faites frire les filets de poulet panés pendant environ 8 minutes. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
- 6.** Faites chauffer le gaufrier, graissez-le avec un peu d'huile ou de beurre et placez une boule de pâte au milieu. Faites cuire toute la pâte de cette façon.
- 7.** Servez les gaufres avec le poulet.
- 8.** Nappez de sirop d'érable.