



Beignets au poulet et au maïs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 boîte de maïs
- 2 filets de poulet (poêlés ou cuits à l'eau)
- 1 œuf
- 65 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée poivre
- 200 grammes de farine
- 1 cuillerée à thé de poudre à lever

Méthode de préparation

- 1.** Égouttez le maïs, versez-le dans un récipient et écrasez-le légèrement au presse-purée.
- 2.** Émincez finement le poulet et versez-le dans le récipient avec l'œuf, le lait, le beurre, le sel et le poivre.
- 3.** Tamisez la farine et la poudre à lever par-dessus. Mélangez le tout.
- 4.** Préchauffez la friteuse à 180 °C.
- 5.** Déposez-y à chaque fois une cuillère à soupe du mélange.
- 6.** Faites frire des fournées de 6 à 7 beignets à la fois. Laissez-les cuire pendant ± 3 minutes.
- 7.** Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez immédiatement.