



Kentucky Fried Chicken



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 cuillère à soupe de grains de poivre noir
25 grammes de sel
100 grammes de sucre brun
800 ml d'eau
3 branches de romarin
4 gousses d'ail (coupées en lamelles)
8 cuisses de poulet (avec peau, à ne surtout pas retirer)
2 décilitres de lait battu
200 grammes de farine
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de poudre à lever
huile de friture

Méthode de préparation

- 1.** Dans un poêlon chaud, faites griller les grains de poivre pendant 1 minute. Ajoutez le sel et le sucre. Recouvrez de la moitié de l'eau, et remuez le tout. Versez ensuite l'autre moitié.
- 2.** Ajoutez le romarin et l'ail. Laissez refroidir.
- 3.** À l'aide d'un couteau tranchant, entaillez à plusieurs reprises chaque pilon (jusqu'à l'os), puis déposez-les dans la saumure. Couvrez, et réservez au réfrigérateur. Laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, retirez les morceaux de poulet du liquide, et disposez-les dans un plat peu profond. Recouvrez de lait battu. Couvrez, et réservez au réfrigérateur jusqu'au soir.
- 4.** Retirez les pilons du lait battu, et passez-les rapidement dans la farine (à laquelle vous aurez ajouté l'ail et le paprika en poudre). Déposez sur une assiette



- 5.** Entre-temps, faites chauffer l'huile de friture à 170 °C. Dès que l'huile est à la bonne température, passez à nouveau 2 à 3 pilons dans la farine, et déposez-les immédiatement dans la graisse de friture. Laissez frire pendant 5 minutes. Déposez sur une plaque de cuisson. Faites frire le reste du poulet.