THE J.M. SMUCKER Co

Poulet frit croustillant et gaufres

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	1 hr	6	N/A

Ingredients

- **Marinade au lait:**
- 1 boîte (370 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1/4 tasse (50 mL) de jus de citron
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) de paprika fumé
- 1 c. à table (15 mL) de paprika
- 1 c. à table (15 mL) de poudre d'ail
- 1 c. à table (15 mL) d'origan séché
- 1 c. à table (15 mL) de poivre noir moulu
- 2 c. à table (30 mL) de cassonade
- 12 hauts de cuisse de poulet désossés et sans peau
- **Mélange de farine:**
- 2 tasses (500 mL) de farine instantanée Premier choix Robin Hood®
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre d'ail
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre d'oignon
- 2 c. à thé (10 mL) de poivre noir
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 2 c. à thé (10 mL) d'origan séché
- 4 tasses (1 L) d'huile végétale pour la friture
- **Gaufres:**
- 2 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1 3/4 tasse (425 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 4 c. à thé (20 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- **Sriracha au sirop d'érable:**
- 1/4 tasse (50 mL) de sirop d'érable
- 2 c. à table (30 mL) de sriracha

Directions

Step 1:

Marinade au lait : Fouetter tous les ingrédients ensemble dans un petit bol sauf le poulet. Verser dans un sac refermable et y ajouter le poulet. Réfrigérer toute la nuit.

Step 2:

Mélange de farine : Mettre une grille pour refroidir sur une plaque à pâtisserie à rebords. Combiner la farine et les épices dans un bol moyen ou un sac. Retirer le poulet de la marinade et l'enrober soigneusement du mélange de farine. Le déposer sur la grille. Entre-temps, préchauffer l'huile dans la friteuse ou dans une grande casserole jusqu'à ce que la température atteigne 375 °F. Si une casserole est utilisée, il est important de ne pas la remplir d'huile plus qu'à la moitié. Mettre le poulet délicatement dans l'huile chaude, deux morceaux à la fois. Faire cuire 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré et que la température intérieure atteigne 165 °F. Sortir de l'huile et déposer sur une plaque à pâtisserie couverte d'essuie-tout. Garder au chaud pendant la préparation des gaufres.

Step 3:

Gaufres : Fouetter les œufs, le sucre, l'huile et la vanille dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer

jusqu’à ce qu’il n’y ait plus que quelques grumeaux. Graisser le gaufrier et le préchauffer à feu moyen élevé.

Step 4:

Déposer la pâte sur le gaufrier chaud, ½ tasse (125 ml) à la fois et faire cuire jusqu’à ce que la gaufre soit dorée.

Step 5:

Sriracha au sirop d’érable : Combiner les ingrédients.

Images

