# BEIGNETS DE POULET

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 26 mn**

**4 personnes:**

400 g de blanc de poulet
1 c. à café de gingembre frais râpé

3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de vinaigre
1 c. à café de sel

**Pour la sauce à l'ail:**

150 g de mayonnaise à l'huile d'olive
2 c. à café de crème d'ail,
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de persil haché,
1 filet de jus de citron

**Pour la pâte:**

1/4 de c. à café de poivre
1 blanc d'œuf monté en neige
150 g de farine,
10 cl d'eau
1/2 c. à café de sel, huile friture
1/2 sachet de levure chimique

1. Découpez le blanc de poulet en fines lanières. Dans un bol, mélangez le gingembre frais avec le reste des ingrédients.

2. Déposez les lanières de poulet dans le bol et les faire mariner pendant 4 heures.

3. Dans un bol, versez la mayonnaise à l’huile d’olive.

4. Ajoutez la crème d’ail, le persil, le sel et le jus de citron selon le goût.

5. Préparez une pâte liquide et homogène avec l’eau, la farine, les épices et la levure, et incorporez délicatement le blanc d’œuf monté en neige.

6. Trempez les lanières de poulet marinées dans la pâte à beignets et les faire frire dans un bain d’huile chaud.

7. Lorsque les beignets de poulet sont cuits et dorés, les égoutter et les dresser sur un lit de laitue.

8. Servez les beignets de poulet chauds accompagnés de tranches de citron et de sauce à l’ail.