POULET KFC MAISON

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 1 œuf
- 200 ml de lait
- 200 g de farine
- 1c à c de sel
- 1 c à c de poivre
- 1 c à c d'origan
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de poudre d'ail
- 1 c à c de poudre d'oignon
- 1 c à café de poudre de cayenne

Instructions :

1. Coupez les poitrines de poulet en morceaux.
2. Dans un bol, battez l'œuf et ajoutez le lait.
3. Trempez les morceaux de poulet dans le mélange d'œuf et de lait.
4. Dans un autre bol, mélangez la farine, le sel, le poivre, l'origan, le paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le piment de Cayenne.
5. Enrobez les morceaux de poulet avec le mélange de farine et d'épices.
6. Chauffez l'huile dans une grande casserole ou une friteuse.
7. Faites frire les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
8. Égouttez le poulet sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.