

Crispy tenders et sauce samouraï maison

50 min · 4 personnes

Dont 30 min de repos.



INGRÉDIENTS

Le poulet :

4 filets de poulet

2 cs de paprika

1 cs d'ail en poudre

2 cs d'herbes

1 cc de sel

1 cc de poivre

250 ml de crème

50ml de sauce tomate piquante

La sauce samouraï :

1 jaune d'oeuf

1 cc de moutarde

20cl d'huile d'arachide (ou huile neutre)

1 trait de jus de citron

2 cs de ketchup

1 cc d'harissa

La panure :

200g de farine

2 cs de paprika

1 cc d'ail en poudre

1 cc de sel

La cuisson :

1000 ml d'huile à friture

ON PASSE EN CUISINE

1. Le poulet : Coupez des filets de poulet en lamelles et ajoutez-les dans un bol.

2. Ajoutez du paprika, de l'ail en poudre, des herbes, du sel et du poivre.

3. Versez la crème et la sauce tomate piquante.

4. Mélangez et réservez au frais pendant 30 minutes.

5. La sauce samouraï : Mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde.

6. Versez l'huile d'arachide (ou huile neutre) et fouettez très rapidement au fur et à mesure.

7. La sauce va prendre facilement et s'épaissir.

8. Une fois que la sauce est montée, versez le jus de citron.

9. Ajoutez le ketchup et l'harissa et assaisonnez : sel, poivre.

10. Réservez au frais.

11. La panure : Pour la panure des nuggets, mélangez la farine avec des épices (paprika, ail) et une pincée de sel. Plongez les morceaux de poulet pour les recouvrir entièrement de panure.

12. La cuisson : Faites chauffer de l'huile de friture dans une poêle à feu moyen.

13. Plongez les tenders 5 à 8 minutes.

14. Une fois qu'ils sont cuits, déposez-les sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.