Fried chicken burgers

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1⁄2 l de lait battu (non sucré)
2 cuillères à soupe paprika en poudre
8 filets de cuisses de poulet
300 grammes de farine blanche
1 cuillère à soupe de poudre à lever
sel et poivre
huile de friture
1⁄4 chou rouge (râpé)
1 oignon rouge (émincés)
2 carottes (râpées)
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
4 pistolets
1 concombre (coupé en rondelles)

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez le lait battu et le paprika. Ajoutez les hauts de cuisses de poulet et laissez mariner pendant quatre heures.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez la farine et la poudre à lever. Salez et poivrez.**
3. **Retirez les hauts de cuisses de poulet du lait battu et retournez-les dans la farine. Laissez frire et dorer le poulet pendant 5 à 6 minutes dans une huile à 180 °C. Égouttez-le sur du papier absorbant.**
4. **Dans un saladier, mélangez le chou rouge, l'oignon rouge, les carottes et la mayonnaise. Salez et poivrez.**
5. **Coupez les pistolets en deux. Garnissez chaque pistolet de salade de chou, de 2 hauts de cuisses et de quelques rondelles de concombre.**