



# Poulet frit à la bière

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



# Ingrédients

## **Pour la marinade :**

375 ml de jus de cornichons en bocal

1 cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé de tabasco

8 filets de cuisses de poulet (désossés, coupés en deux)

4 filets de poulet (coupés en deux dans le sens de la longueur)

## **Pour la panure :**

450 grammes de farine

35 grammes de fécule de maïs

1 1/2 cuillerées à thé de sel

1 1/2 cuillerées à thé poivre noir

1 1/2 cuillerées à thé de cumin en poudre

## **Pour la pâte :**

300 grammes de farine

1 cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé de poudre à lever

560 ml de pils

huile de friture

# Méthode de préparation



- 1.** Marinade : dans un grand récipient en verre, mélangez tous les ingrédients pour la marinade et ajoutez les morceaux de poulet. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 12 heures. Retournez le poulet de temps en temps. Jetez la marinade.
- 2.** Panure : dans un grand récipient, mélangez tous les ingrédients pour la panure. Réservez.
- 3.** Pâte : dans un autre récipient, mélangez la farine, le sel et la poudre à lever. Ajoutez progressivement la pils tout en remuant.
- 4.** Faites chauffer la friteuse à 165 °C.
- 5.** Passez chaque morceau de poulet dans la panure et puis dans la pâte. Plongez-les directement dans l'huile préchauffée. Faites frire le poulet par fournées de 4 ou 5 morceaux, pendant 10 à 15 minutes. Réservez le poulet déjà frit au chaud dans un four préchauffé à 100 °C.