

PADALK

MANCHONS DE POULET FRITS



INGREDIENTS (2 personnes)

- 7 manchons de poulets
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de Maïzena
- 300 g de chapelure
- 1 œuf
- Poireau
- Huile de friture
- 3 gousses d'ail
- ½ citron
- Alcool de riz, sel et poivre

Accompagnement : poireaux

Assaisonnement : sauce soja, wasabi, huile, vinaigre, moutarde, jus de citron, miel

PREPARATION (2 heures)

1. **Laver les manchons de poulet**, et les entailler 2 ou 3 fois dans le sens de la largeur. Ajouter un peu de sel et de poivre, et d'alcool de riz. Bien mélanger. Laisser au frais pendant 30 minutes.
2. **Tremper successivement dans la farine, l'œuf puis la chapelure.**
3. Dans une casserole profonde en inox, mettre l'huile à mi-hauteur et faire chauffer à feu moyen. Mettre les manchons dans l'huile. Baisser le feu et faire chauffer à feu doux. Laisser **10-15 minutes**. *Il est important de laisser cuire à feu doux.*



4. Déposer les manchons sur du papier essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile. *C'est prêt !*