

## POULET FACON KFC

### Ingrédients:

1 kg de poulet ailes et pilons  
1 litre de lait fermenté  
400gr de farine  
huile de friture  
1 c à c de marjolaine  
1 c à c de sauge  
1 c à c de basilic  
1 c à c d'ail en poudre  
1 c à c de piment en poudre  
1 c à c de poivre noir  
1 c à c de poivre blanc  
1 c à c de paprika  
1 c à c d'origan  
1 c à c d'oignon séchés  
2 c à c de sel

Faire cuire les morceaux de poulet dans l'eau avec deux cubes de bouillon de volaille ou juste de l'eau salée pendant 15 mn à partir de l'ébullition. Egouttez et laissez un peu refroidir. Mettre vos morceaux de poulet dans un saladier, salez puis poivrer et laissez mariner le poulet dans le lait fermenté durant quelques heures. (j'ai laissé mariner durant 6 h).

Mixez toutes les épices (à part le sel) et les rajouter dans votre farine avec les 2 c à c de sel, bien mélanger le tout.

Roulez quelques morceaux de poulet dans la farine et les mettre à frire dans votre huile bien chaude.

Quand les morceaux sont bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant et garder au chaud. Renouvelez cette opération jusqu'à ce que tous vos morceaux de poulet soient cuits.

Servir avec une salade ou des frites ou les deux.

