

■ LES CUISSES
DE POULET
À L'AMÉRICAINNE

pour 4 à 6 personnes

2 paquets de cuisses de poulet surgelées, environ 900 g; 3 cuillerées à soupe de farine; un peu de sel; un peu de poivre; 1 blanc d'œuf; 2 cuillerées à soupe d'eau; de la panure; de l'huile à frire.

1. Laisser dégeler les morceaux de poulet durant toute la nuit. Le lendemain, bien sécher les morceaux. Déposer la farine sur une planche et enrober les cuisses. Les saler et les poivrer. Battre le blanc d'œuf avec de l'eau. Plonger les morceaux de poulet dans ce mélange, puis les rouler dans la panure. Chauffer l'huile à friture, y dorer les cuisses 10 à 15 minutes en retournant de temps à autre. Si vous n'aimez pas la grande friture, faites-les à moyenne friture, mais allongez le temps de 5 minutes, sinon votre volaille sera rouge à l'intérieur.