



Chicken & waffles



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

chicken

4 filets de poulet (simples)
4 décilitres de lait battu (non sucré)
150 grammes de cornflakes
50 grammes de farine fermentante
2 cuillérées à thé de poivre de cayenne (ou de paprika fumé en poudre)
1/2 cuillérée à thé sel
1 cuillérée à thé d'ail en poudre
500 ml d'huile d'arachide

Waffels

100 grammes de beurre
30 grammes de sucre
1/2 cuillérée à thé sel
1 œuf
60 ml de lait battu (non sucré)
350 grammes de farine fermentante
beurre
sirop d'érable

Méthode de préparation

- 1.** Coupez chaque filet de poulet en deux et déposez-les dans un plat peu profond. Recouvrez-les de lait battu dessus et couvrez. Laissez reposer plusieurs heures (de préférence toute une nuit) au réfrigérateur.



- 2.** Mixez les cornflakes avec la farine, le piment de Cayenne, le sel et la poudre d'ail dans le robot culinaire jusqu'à obtention d'une mouture pas trop fine.
- 3.** Retirez les filets de poulet du lait battu, ne les séchez pas, passez-les immédiatement dans le mélange à base de cornflakes et déposez-les sur du papier sulfurisé pour le laisser se raffermir.
- 4.** Préparez la pâte à gaufres : mélangez le beurre avec le sucre, le sel, l'œuf et le lait battu. Tamisez la farine par-dessus et mélangez.
- 5.** Faites chauffer l'huile d'arachide et faites frire les filets de poulet panés pendant environ 8 minutes. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
- 6.** Faites chauffer le gaufrier, graissez-le avec un peu d'huile ou de beurre et placez une boule de pâte au milieu. Faites cuire toute la pâte de cette façon.
- 7.** Servez les gaufres avec le poulet.
- 8.** Nappez de sirop d'érable.