

# Poulet frit au citron

## **Ingrédients (2 à 3 portions)**

### **Marinade du poulet**

1lb de poitrine de poulet désossée  
1 œuf  
1 c. à table de sauce soya claire  
1 c. à table de vin de cuisson shaoxing  
1/2 c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de poivre noir  
70g (1/2 tasse) de féculé de maïs

**Panure:** 70g (1/2 tasse) de féculé de maïs ou plus au besoin

### **Sauce**

125ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet  
Jus de 1 citron (50ml)  
2 c. à table de sucre  
1 c. à table de miel  
1 c. à table de vinaigre blanc  
1/4 de c. à thé d'huile de sésame  
Zestes de 1/4 de citron - coupés en fines juliennes

### **Pour épaissir la sauce**

1 c. à thé de poudre de crème anglaise  
1/2 c. à thé de féculé de maïs  
1 ½ c. à table d'eau

### **Garnitures**

Riz jasmin  
Tranches de citron  
Graines de sésame blanches  
Oignons verts en rondelles

### **Étapes**

Couper la poitrine en morceaux de 2-3 cm d'épaisseur. Chaque morceau doit faire environ 5cm par 5cm. Taper sur le poulet avec le revers du couteau pour briser la fibre, mais aussi pour créer une surface plus rugueuse.

Mélanger le poulet avec tous les ingrédients de la marinade, le tout deviendra assez pâteux. Tremper ensuite chaque morceaux dans la féculé de maïs, puis mettre dans la friteuse à 375°F (190°C). Cuire environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit. Retirer et mettre sur un papier absorbant.

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce, sauf les zestes de citron.

Dans un wok, mettre un peu d'huile végétale, puis faire revenir les zestes de citron à feu moyen. Quand les zestes ont ramolli et commencent à courber un peu, verser tout le mélange de sauce. Cuire à environ 300°F pour 2 minutes.

Dans un petit bol, mélanger ensemble 1 c. à thé de poudre de crème anglaise, 1/2 c. à thé de féculé de maïs et 1 ½ c. à table d'eau. Diluer puis verser dans la sauce. Mélanger en amenant à ébullition. Lorsque la sauce est épaissie, ajouter les morceaux de poulet frit puis bien remuer.

Servir avec du riz jasmin. Pour garnir, ajouter des tranches de citron (on peut mettre les tranches fraîches dans l'assiette ou les faire revenir un peu avec le poulet dans le wok), des graines de sésame blanches et quelques oignons verts.