

Poulet frit



2 ailes de poulet



2 cuisses de poulet



2 oeufs



20 cl de lait



100g de farine



1 oignon



Des épices



Sel et poivre et huile
d olive

En accompagnement 1 salade verte et 1kg de pomme de terre

Couper les ailes et les cuisses en deux

*Couper l'oignon en dés et mélanger les à l'huile d olive avec la
moitié du paprika du piment fort de l'ail et du gingembre
Laisser mariner au frais 1 à 2 heures*

Dans un bol mélanger le lait avec les oeufs

*Dans un autre saladier mélanger la farine avec le reste du
paprika, du piment fort, du gingembre et de l'ail
Saler et poivrer*

*Triemper chaque morceau de poulet dans l'appareil oeufs et lait puis
dans la farine*

Répéter l'opération deux fois

*Faire frire le poulet 5 à 7 minutes
Servir avec des frites et une salade*