

# La recette du jour

## Poulet croustillant aux citrons



Préparation : 10 min  
Cuisson : 15 min  
Total : 25 min

### INGRÉDIENTS (2 PERS)

- 50 g de maïzena
  - 20 ml d'eau froide
  - 1 pincée de poivre
  - 2 filets de poulet
  - 2 jaunes d'œuf
  - huile d'arachide
  - sel
  - poivre
- Sauce au citron**
- 3 c.à.s de sucre en poudre
  - 1 c.à.c de gingembre frais coupé en petits morceaux
  - 2 c.à.s de sauce de soja clair
  - 3 c.à.c de maïzena
  - 125 ml d'eau
  - 1 cube de bouillon de volaille
  - jus d'un citron jaune

### INSTRUCTIONS

- Pour la réalisation de la sauce, commencez par éplucher et couper le gingembre en petits morceaux.
- Pressez ensuite le citron et récupérez son jus.
- Ajoutez ensuite 125 ml d'eau dans une casserole, le cube de bouillon de volaille, le jus de citron, le sucre, la sauce de soja et le gingembre.
- Faites chauffer l'ensemble.
- Pendant ce temps, délayez la maïzena dans un petit peu d'eau.
- Versez ensuite la maïzena dans la préparation de jus de citron et mélangez l'ensemble.
- Laissez chauffer jusqu'à la reprise de l'ébullition et laissez cuire 2 minutes : la sauce doit s'épaissir. Mettez ensuite la sauce de côté.
- Versez dans un saladier 20 ml d'eau froide, la maïzena, les jaunes d'œufs et mélangez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte qui doit avoir une consistance semi-épaisse.
- Enrobez ensuite les filets de poulet de cette pâte en les plongeant dedans.
- Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites dorer les filets de poulet des deux côtés.
- Salez et poivrez.
- Après coloration, placez le poulet sur du papier absorbant et découpez le filet en petits morceaux.
- Vous pouvez choisir de découper le poulet avant de l'enrober si vous préférez.
- Pour servir ce poulet, il faut le placer dans une assiette et le napper de sauce citron.
- Si votre sauce est trop épaisse, vous pouvez rajouter un peu d'eau au moment du réchauffage.



Dégustez !