

# POULET AU CITRON

## INGREDIENTS

### Recette

Cuisses de poulet désossées  
1 verre de corn starch (fécule de maïs)  
2 oeufs  
sel  
poivre  
eau

### Sauce

25 cl bouillon de poule  
1 cuillère à café sauce soja  
jus d'un citron  
sel  
1 cuillère à soupe corn starch



## PREPARATION

### Sauce

Etape 1 :

Dans une casserole, faites bouillir un bouillon de poule.

Etape 2 :

Ajoutez la sauce soja, le sucre, le sel et le jus de citron, mélangez.

Etape 3 :

Epaississez la sauce à votre goût avec du corn starch.

Etape 4 :

Rectifier l'assaisonnement selon votre goût.

### Recette

Etape 1 :

Dans un saladier, mélangez le corn starch, les œufs et de l'eau afin d'obtenir une pâte. Salez et poivrez.

Etape 2 :

Plongez les morceaux de poulet dans la préparation et recouvrez sur toutes les faces.

Etape 3 :

Dans une friteuse ou une poêle bien chaude, faites frire le poulet jusqu'à obtenir une pâte dorée et croustillante.

Etape 4 :

Réservez sur du papier absorbant.