

Le secret du poulet aigre-douce croustillant et son riz cantonais parfait

La panure ultra-croustillante

- Utilisez un mélange de fécule de maïs (maïzena) et de farine de blé selon un ratio de 2:1.
- La fécule de maïs est indispensable car elle absorbe moins d'humidité que la farine seule, garantissant une texture durablement croustillante.
- Assurez-vous que le poulet est bien enrobé avant la friture.

La technique de friture professionnelle

- Appliquez la méthode de la double friture pour un résultat optimal.
- Première cuisson à 160°C pour cuire l'intérieur de la viande.
- Laissez reposer le poulet, puis effectuez une seconde friture à 190°C pour obtenir une croûte ultra-croustillante.
- Vérifiez que la température interne du poulet atteint 74°C (165°F) pour une sécurité alimentaire totale tout en préservant le moelleux.

L'équilibre de la sauce aigre-douce

- Respectez le ratio classique : 1 dose de vinaigre (riz ou cidre) pour 1 dose de sucre et 1/2 dose de concentré de tomate ou de ketchup.
- Délayez toujours la fécule de maïs dans un peu d'eau froide avant de l'ajouter à la sauce chaude pour éviter les grumeaux.
- N'enrobez le poulet de sauce qu'au tout dernier moment, juste avant de servir, pour préserver le contraste entre la panure croustillante et l'onctuosité de la sauce.

Les règles d'or du riz cantonais

- Utilisez exclusivement du riz cuit la veille et conservé au réfrigérateur : les grains doivent être secs et froids pour ne pas coller au wok.
- Privilégiez le riz thaï ou basmati pour leur texture ferme et non collante.
- Sauter le riz à feu vif pour une cuisson rapide et homogène.
- Ajoutez un trait d'huile de sésame grillé hors du feu, juste avant de servir, pour une saveur authentique de restaurant.