

Poulet karaage

Ingédients pour 2 à 3 personnes :

650 g de poulet

Difficulté : Facile

1 cuil à soupe de sucre

Préparation : 15 min

2 cuil à soupe de saké (facultatif)

Repos : 30 min minimum

3 cuil à soupe de sauce de soja claire

Cuisson : 8 à 10 min

1 cuil à soupe d'huile de sésame

1 morceau de gingembre de 1 cm

1 gousse d'ail

Mayonnaise japonaise

Citron

Sel & poivre

Fécule de pomme de terre

Préparation :

Entaillez les pilons de poulet ou les désosser et découpez les en gros morceaux (au choix), mettez les dans un saladier, y écraser l'ail, râper le gingembre, salez, poivrez, ajoutez le sucre, le saké (facultatif), la sauce de soja et l'huile de sésame. Mélangez bien l'ensemble et laissez mariner 30 min.

Versez la féculle sur une assiette et panez les morceaux de poulet.

Portez un bain de friture à 160° environ, déposez y le poulet, faites les cuire 2 min de chaque côté, retirez les et laissez les reposer 4 à 5 min.

Retirez les dépôts dans l'huile et remettez le poulet pour un deuxième bain afin de le rendre plus croustillant et retirez les lorsqu'ils sont bien dorés.

Dressez et accombez le poulet de morceaux de citron et de mayonnaise

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!