KIKKOMAN

Cuisses de poulet croustillantes à la sauce aux oignons nouveaux

durée totale **30 min.** **5 min.** temps de préparation **15 min.** temps de marinade **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.191 kJ / 523 kcal

Matières grasses: **33,2 g** Protéines: **44,1 g**
Glucides: **9,5 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

4	cuisses de poulet désossées
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
	un peu de fécule de pomme de terre
	de l'huile pour la friture

Pour la sauce aux oignons nouveaux:

2	oignons nouveaux découpés en fines rondelles
10 g	de gingembre râpé
6 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
45 ml	de vinaigre balsamique blanc
30 ml	d'huile de sésame

PRÉPARATION

Étape 1

Assaisonner le poulet avec une cuillère à soupe de sauce soja naturellement fermentée et laisser reposer environ 15 minutes. Essuyer ensuite la viande avec du papier absorbant et la tourner dans la fécule de pomme de terre. Faire chauffer l'huile de friture à environ 160-170°C et y faire frire le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Étape 2

Mettre tous les ingrédients de la sauce aux oignons nouveaux dans un bol et bien mélanger. Découper le poulet frit en tranches et l'arroser de sauce aux oignons nouveaux.