

Poulet au ponzu soja-citron et câpres

durée totale **35 min.** 10 min. temps de préparation 25 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

450 g	de cuisses de poulet désossées et sans peau
100 g	d'oignon rouge
2	gousses d'ail
20 ml	d'huile de colza
20 g	de câpres
70 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
300 ml	de bouillon de poulet
20 g	de beurre
	Quelques feuilles de persil
	Poivre noir à votre convenance

PRÉPARATION

Étape 1

450 g de cuisses de poulet désossées et sans peau - **100 g** d'oignon rouge - **2** gousses d'ail - **20 ml** d'huile de colza - Poivre noir à votre convenance
Couper le poulet en gros morceaux et les assaisonner avec le poivre. Émincer l'oignon et hacher l'ail. Faire chauffer l'huile de colza dans une casserole. Faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajouter le poulet et le faire dorer légèrement de tous les côtés.

Étape 2

70 ml Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **300 ml** de bouillon de poulet - **20 g** de câpres
Lorsque le poulet est doré, ajouter les câpres, la sauce soja citronnée Kikkoman et le bouillon de poulet. Laisser cuire à feu vif pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit.

Étape 3

20 g de beurre - Quelques feuilles de persil
Incorporer le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu.
Servir saupoudré de feuilles de persil.