KIKKOMAN

Poulet frit croustillant à la coréenne

durée totale **40 min.** **10 min.** temps de préparation **30 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

3 portions

750 g	d'ailes de poulet
2 pincées	de poivre fraîchement moulu
3 càs	de gingembre finement haché
150 g	de farine de maïs
2 càc	de levure chimique
1,5 litre	d'huile végétale pour la friture
2	piments rouges, coupés en petites rondelles
3 càs	de vinaigre de cidre
225 ml	Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
1 càs	de graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Étape 1

750 g d'ailes de poulet - **2 pincées** de poivre fraîchement moulu - **3 càs** de gingembre finement haché - **150 g** de farine de maïs - **2 càc** de levure chimique
Assaisonner le poulet avec le gingembre et le poivre. Mélanger la farine de maïs et la levure chimique, rouler les cuisses dans le mélange, puis les secouer pour enlever l'excédent.

Étape 2

1,5 litre d'huile végétale pour la friture
Chauffer l'huile dans un grand wok à 175 °C. Faire frire le poulet pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Le retirer de l'huile, éteindre le feu, égoutter le poulet et le laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.

Étape 3

Chauffer à nouveau l'huile à 175 °C et faire frire le poulet une deuxième fois pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré et très croustillant.

Étape 4

2 piments rouges, coupés en petites rondelles - **3 càs** de vinaigre de cidre - **225 ml** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman - **1 càs** de graines de sésame grillées
Dans une grande poêle, faire chauffer les rondelles de piment avec le vinaigre de cidre et la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne. Porter le mélange teriyaki à ébullition, puis retirer du feu. Ajouter le poulet et mélanger bien jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé de sauce. Saupoudrer

de graines de sésame et servir chaud.