KIKKOMAN

Ailes de poulet Teriyaki, coleslaw et pommes de terre au piment

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les ailes :

500 ml	de babeurre
10 g	d'ail en poudre
10 g	de paprika en poudre, piquant
15 g	de sel
5 g	de poivre moulu
3,5 kg	d'ailes de poulet
400 g	de farine de blé, type 405
200 g	de maïzena
2 litres	d'huile végétale pour la friture
300 ml	Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki
10 ml	de Tabasco

Pour le coleslaw :

200 g	de chou rouge, coupé en lanières
200 g	de carottes, coupées en lanières
200 g	de fenouil, coupé en lanières
200 g	de céleri, coupé en lanières
100 g	de pommes, coupées en lamelles
15 g	de sel
30 g	de sucre
20 ml	d'huile de sésame
60 ml	de jus de citron

Pour les potatoes :

1,2 kg	de pommes de terre grelots, non épluchées, lavées et coupées en quatre

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le babeurre avec les épices pour obtenir une marinade. Rincer et éponger les ailes de poulet, puis les faire mariner pendant au moins 1 heure. Mélanger la farine et la maïzena. Retirer les ailes de la marinade et les enrober du mélange de farine. Faire chauffer l'huile à environ 170 °C et frire les ailes par lots pendant environ 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mélanger le poulet frit dans un bol avec la sauce Wok Kikkoman - Teriyaki et le Tabasco.

Étape 2

Pour la salade de chou, mélanger les légumes et la pomme dans un saladier. Ajouter le sel et le sucre et bien mélanger. Mélanger avec l'huile de sésame et le citron et mettre au frais jusqu'au moment de servir. Égoutter dans une passoire avant de servir.

Étape 3

Mélanger les pommes de terre avec l'ail, le sel et l'huile. Étaler le tout uniformément sur une plaque de cuisson et cuire dans un four à chaleur tournante préchauffé à 180 °C pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes. Assaisonner avec le piment et les flocons de sel de mer.

Étape 4

Mélanger tous les ingrédients du dip et réserver jusqu'au moment de servir.

Étape 5

4 g	d'ail, finement râpé
12 g	de sel
30 ml	d'huile végétale
20 g	de flocons de piment
	Flocons de sel de mer

Pour la sauce :

300 g	de mayonnaise
300 g	de yaourt grec à 10 % de matières grasses
20 g	d'aneth, haché
20 g	de cerfeuil, haché
20 g	de coriandre, hachée
50 g	d'échalotes, coupées en petits dés
	Sel
	Poivre

Placer 7 ailes (300 g) par portion dans une assiette et servir avec les quartiers de pommes de terre, la salade de chou et le dip.