KIKKOMAN

Burger de poulet avec bun de potiron façon rösti

durée totale **45 min.** **30 min.** temps de préparation **6-8 min.** temps de cuisson **30-60 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la viande :

10	cuisses de poulet de 70 g chacune (désossées et sans peau)
40 g	d'huile d'olive
40 g	de jus de citron
12 g	d'ail haché
10 g	de sel
3 g	de thym séché
125 g	de farine, type 405
15 g	de levure chimique
2 g	de paprika en poudre
2 g	d'ail en poudre
2 g	de poudre d'oignon
240 ml	d'eau froide
	Huile végétale pour friture

Pour la salade :

350 g	de chou rouge râpé
80 g	de carottes râpées
55 g	de mayonnaise
30 g	de raifort
20 ml	de vinaigre de cidre de pomme
25 g	de sucre roux
35 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Pour la sauce :

250 g	de yaourt grec
30 g	de câpres hachés
15 g	de jus de citron
5 g	de zeste de citron
25 g	de mayonnaise
25 ml	Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le poulet dans un bol avec l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le sel et le thym. Bien enrober la viande et la laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 à 60 minutes.

Étape 2

Pendant ce temps, préparer la pâte. Mélanger la farine, la levure chimique, le paprika en poudre, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et le sel avec de l'eau froide pour obtenir une pâte lisse. Préchauffer l'huile à 175 °C pour la friture.

Étape 3

Mélanger le chou rouge, les carottes, la mayonnaise, le raifort, le vinaigre, le sucre et la sauce soja Kikkoman dans un bol et réserver.

Étape 4

Dans un petit bol, mélanger le yaourt, la mayonnaise, les câpres, le jus de citron, le zeste de citron et la sauce Wok Kikkoman - Teriyaki et remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étape 5

Tremper les morceaux de poulet dans la pâte à frire et les faire frire dans l'huile chaude pendant 6 à 8 minutes.

Étape 6

Dans un autre bol, mélanger le potiron avec la

Pour les röstis de patates douces :

1,2 kg	de potiron
250 g	de farine de blé, type 405
150 g	d'œuf entier
2 g	de cannelle moulue
60 ml	Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki
30 g	d'huile d'olive

farine, l'œuf, la cannelle et la sauce pour wok Teriyaki Kikkoman.

Étape 7

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire frire 80 g du mélange par rösti à feu moyen pendant 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 8

Badigeonner les röstis rissolées avec la sauce. Déposer les morceaux de poulet et la salade sur le dessus et servir comme un burger, recouvert d'un deuxième rösti.