

Dakjjim – poulet à la coréenne mijoté aux pommes de terre

durée totale **50 min.** 15 min. temps de préparation 35 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le plat :

- 45 ml** d'huile végétale
 - 1,2 kg** de cuisses de poulet désossées, coupées en morceaux (environ 2 × 2 cm)
 - 30 g** d'ail (6 gousses), finement haché
 - 200 g** d'oignons, émincés
 - 400 g** de carottes, coupées en dés (environ 2 × 2 cm)
 - 800 g** de pommes de terre, pelées et coupées en dés (environ 2 × 2 cm)
 - 3 g** de piment rouge séché
 - 600 ml** de bouillon de poulet ou de légumes
 - 200 ml** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)
 - 200 ml** de sauce aux huîtres
 - 60 g** de sucre brun
 - 30 ml** d'huile de sésame Kikkoman
- Pour la garniture :**
- 50 g** de graines de sésame blanc, grillées
 - 100 g** d'oignons nouveaux, finement émincés

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un grand wok ou une grande casserole, faire chauffer l'huile végétale et faire frire les morceaux de poulet pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant de temps en temps.

Étape 2

Ajouter l'ail, l'oignon, la carotte, les pommes de terre et le piment séché. Faire revenir pendant environ 3 minutes.

Étape 3

Verser le bouillon, la sauce soja Kikkoman et la sauce aux huîtres, puis ajouter le sucre. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre, les légumes cuits et la sauce épaissie.

Étape 4

Incorporer l'huile de sésame Kikkoman, mélanger bien et servir avec les graines de sésame et les oignons nouveaux.