

Poulet frit à la coréenne avec sauce kimchi

durée totale **45 min.** 20 min. temps de préparation 25 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le poulet :

- 1 kg** de cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en morceaux de taille moyenne
- 200 g** de farine de maïs
- 100 g** de farine de blé
- 5 g** de gingembre moulu
- 5 g** de poivre moulu
- 5** œufs battus
- 1 litre** d'huile pour la friture
- 500 ml** [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#)
- 150 g** de miel
- 25 g** d'ail (5 gousses), finement haché

Accompagnement :

- 1 kg** de gâteaux de riz tteokbokki, cuits

Garniture :

- 50 g** de graines de sésame blanc, grillées
- Oignons nouveaux, finement émincés

PRÉPARATION

Étape 1

Enrober les morceaux de poulet d'un mélange de farine de maïs, de farine de blé, de gingembre et de poivre. Les tremper dans les œufs battus, puis les enrober à nouveau du mélange de farine pour obtenir une panure croustillante.

Étape 2

Faire chauffer l'huile dans une poêle profonde ou une casserole à 175 °C. Faire frire les morceaux de poulet pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter sur du papier absorbant. Faire chauffer à nouveau l'huile à 175 °C et faire frire le poulet pendant 4 à 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'il soit parfaitement croustillant.

Étape 3

Dans une autre poêle, faire chauffer la sauce chili kimchi Kikkoman avec le miel et l'ail. Laisser mijoter doucement, puis ajouter le poulet frit et mélanger bien jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé.

Étape 4

Servir avec du tteokbokki chaud et saupoudrer de graines de sésame et d'oignons verts.