KIKKOMAN

Rigatoni et poulet coréen au BBQ

durée totale **25 min.** **5 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le poulet :

750 g	de cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en dés
10 g	de sel
150 ml	d'huile de tournesol

Pour la sauce aux légumes :

15 g	de gousses d'ail, tranchées
700 g	de pâte de haricots noirs
300 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
100 g	de pâte de gochujang
10 g	de poudre de paprika fumé
660 g	de pak choï, grossièrement haché
780 g	de poivrons rouges doux, coupés en fines lanières

Pour les pâtes :

750 g	de rigatoni

Pour servir :

30 g	de jus de citron vert
70 g	d'oignons nouveaux, finement tranchés
30 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil

PRÉPARATION

Étape 1

Faire cuire les rigatoni pendant 12 minutes selon les instructions du paquet.

Étape 2

Pendant ce temps, assaisonner les cubes de poulet avec le sel et mettre de côté pendant environ 2 minutes. Faire chauffer une poêle à fond épais, ajouter l'huile de tournesol et saisir le poulet pendant environ 2 minutes.

Étape 3

Ajouter l'ail et faire revenir pendant environ 1 minute. Incorporer la pâte de haricots noirs, la sauce soja Kikkoman, la pâte de gochujang et la poudre de paprika fumé. Faire cuire encore 3 minutes.

Étape 4

Ajouter le pak choï et les poivrons rouges dans la poêle et faire cuire pendant environ 2 minutes. Incorporer les rigatoni cuits et faire cuire pendant encore une minute.

Étape 5

Servir les pâtes dans des assiettes creuses avec le jus de citron vert, les oignons nouveaux tranchés et l'huile de sésame grillé Kikkoman.