KIKKOMAN

Wrap Katsu au poulet, à la sauce sucré-salé

durée totale **90 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Poulet:	
200 ml	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
1 kg	d'escalope de poulet
Panure:	
100 g	de farine de tempura
200 ml	d'eau
100 g	de panure
3 litres	d'huile de friture
Salade:	
700 g	de tortilla de blé
200 g	de laitue frisée
300 g	de carottes
300 g	de poivrons rouges
300 g	de concombre
Sauce:	
300 g	d'ananas
300 g	de ketchup
2 càc	de piment frais, ciselé
4 càs	de sauce Worcestershire
70 ml	de Mirin
30 g	d'ail
1	bout de gingembre

PRÉPARATION

Étape 1

Poulet : couper le blanc de poulet en lanières de 2 doigts de large et le faire mariner dans la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman pendant 10 minutes.

Panure : mélanger soigneusement la farine tempura avec de l'eau. Placer la chapelure dans un plat séparé. Tremper d'abord le poulet dans la pâte, puis l'enrober de chapelure avant de le faire dorer dans de l'huile chaude.

Salade : couper les carottes, le concombre et le poivron en fines julienne, laver la laitue et la couper en morceaux plus petits.

Sauce : couper l'ananas en petits cubes. Hacher l'ail et le gingembre et mélanger avec du piment haché, du ketchup, de la sauce Worcestershire et du mirin.

Pour servir : chauffer les tortillas sur le gril ou dans une poêle jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Préparer vos wraps en disposant la salade, la sauce et le poulet croustillant sur vos wraps. Rouler vos wraps puis les faire chauffer quelques instants à la poêle.