

Poulet frit à la japonaise :

Ingrédients:

600 gr de cuisses de poulet, 4 cuillères à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de saké, 1 cuillère à soupe de mirin, ou marsala
1 cuillère à café de gingembre râpé, 1 gousse d'ail, 4 cuillères à soupe
de fécule de pommes de terre.

Pour le service. Des quartiers de citron, mayonnaise japonaise.

Préparation:

Désossez les cuisses de poulet, vous pouvez laisser la peau, elle est
délicieuse frit, coupez-les ensuite en morceaux de taille d'une
bouchée.

Dans un saladier, mélangez le soja, le saké, le mirin, l'ail écrasé, le
gingembre.

Ajoutez les morceaux de poulet, laissez mariner 20 mn, mieux sera
toute la nuit.

Faites chauffer la friture à 170 °c.

Égouttez le poulet, séchez-le avec un essuie-tout, puis mélangez les
morceaux avec la fécule de pommes de terre.

Faites frire par petites quantités, égouttez-les sur du papier
absorbant, salez légèrement et dégustez, avec du riz, du chou blanc
râpé assaisonné.

Astuce : Vous pouvez le consommer aussi sous forme de sandwich à
la japonaise, mettre le poulet frit dans un pain brioché avec la sauce
katsu et du chou blanc finement haché.