



FICHE RECETTE

Dakgangjeong

Poulet frit sucré & épicé



**Temps de préparation
& de cuisson
30 minutes**



4 personnes



TIA

**SUPERMARCHÉ
ASIE & ORIENT**



Ingrédients

- 3 morceaux de blanc de poulet
- 1 càs d'alcool de riz
- 2 càs d'ail haché
- sel & poivre.
- 2 càs d'amidon,
- 2 càs de chapelure Panko,
- 1 blanc d'œuf
- 400ml d'huile de friture
- 1 càs de gochujang,
- 4 càs de sirop de maïs,
- 2 càs sucre
- 4 càs d'huile d'olive,
- 1 càs de sauce soja salée
- 1 piment rouge ou vert
- 1 càs de cacahouète pillé

1. Couper en morceaux le blanc de poulet (plus les morceaux sont petits, plus le plat est croustillant)
2. Piler les cacahouètes et coupez le piment.
3. Mélanger les morceaux de poulet avec la chapelure coréenne, le blanc d'œuf, l'amidon, l'alcool de riz, 1/2 càs d'ail haché et sel/poivre.
4. Laisser mariner
5. Faire frire le tout dans une casserole d'huile bouillante jusqu'à obtenir une texture dorée (Il est conseillé de faire frire le poulet deux fois).
6. Sauce : mélangez la sauce gochujang, le sirop de maïs, le sucre, l'huile d'olive, l'ail haché, la sauce soja, le piment, 50ml d'eau, et les cacahouètes pillés.
7. Faire revenir la sauce dans une poêle puis la mélanger avec les morceaux de poulet frit.
8. Saupoudrer les morceaux de poulet de cacahouètes hachées.

Bon appétit ! 잘 먹겠습니다! Jal meog-gess-seub-ni-da!