LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Poulet frit caramélisé à la coréenne

Pour 3 personnes | **Très facile**

45 min | **5.33€ La portion** (prix indicatif)

Un poulet frit ET caramélisé avec la délicieuse sauce OG de The Family Sauce. A servir avec un riz blanc (non compris dans le kit).

Les ingrédients

- **800 g** de Pilon de poulet
- **3 c à s** de Sauce OG
- **40 g** de Cacahuète (pour recette)
- **2 pièce** de Oeuf
- **45 g** de Fécule de pomme de terre
- **35 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **0.5 c à c** de Levure chimique
- **1 l** de Huile, graisse pour friture
- **1 gousse** de Ail
- **70 g** de Beurre doux
- **1 c à s** de Sauce soja salée
- **80 g** de Sucre en poudre
- **1 c à s** de Miel (assez liquide)

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 25 min | **Attente :** 0 min

La préparation

1. Entaillez 800 g de pilons de poulet sur 5 mm au niveau de la chair de chaque côté.
2. Mettez-les dans un saladier large. Ajoutez plus ou moins de sauce (env. 3 càs) pour que tout le poulet soit bien nappé.

Astuce : ajoutez ¼ càc de bicarbonate de soude pour attendrir la viande.
Mélangez à la main. Faites mariner au moins 30 min au frais si vous avez le temps, voire plusieurs heures sans problème.

3. Pendant ce temps, hachez en petits morceaux 40 g de cacahuètes.
4. Hachez finement 1 gousse d'ail.
5. Préparez les pesées pour la sauce. 70 g de beurre dans une poêle large (ne le faites pas fondre tout de suite), 1 càs de sauce soja et 80 g de sucre dans un premier bol et 1 càs de miel dans un second.

La cuisson

On vous donne une petite astuce pour que le poulet soit bien croustillant : la double friture (cf. étape n°4). Bien sûr, sautez cette étape si vous voulez vous faciliter la tâche.

6. Environ 20 minutes avant de passer à table (ou quand le poulet a mariné), faites chauffer l'huile dans une casserole à 175°C ou bien préchauffez une friteuse à 175°C.
7. Dans le saladier contenant le poulet, ajoutez 2 œufs, 35 g de farine, 45 g de fécule de pomme de terre et 1/2 càc de levure chimique. Mélangez bien pour imprégner les pilons de poulet.
8. Vérifiez que l'huile est à température en y plongeant quelques gouttes de panure. De grosses bulles doivent apparaître immédiatement.
   Plongez-y le poulet un par un. Faites légèrement dorer env. 10 min en retournant les pilons de temps en temps.
9. Mettez-les de côté dans une passoire et laissez l'huile revenir à température (175°C).
10. Faites une double friture pour donner une texture extra-croustillante au poulet. Replongez les pilons préfrits dans l'huile pendant 6 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient cuits (fiez-vous à la couleur de la panure).
11. Mettez-les de nouveau à égoutter.
12. Préparez la sauce : faites fondre le beurre avec 1 gousse d'ail à feu doux dans la poêle.
    Attendez que l'ail soit doré.
13. Versez immédiatement la sauce soja et le sucre. Mélangez jusqu'à ce que le sucre ait fondu
14. Ajoutez le miel. Attendez que la sauce bouillonne, puis ajoutez le poulet frit et les cacahuètes. Mélangez rapidement pour napper le poulet avec la sauce.
15. Servez sans attendre. Accompagnez-les de riz blanc pour un repas complet.
    Vous pouvez parsemer des graines de sésame doré sur le poulet frit si vous voulez.