

MOCHIKO CHICKEN



POUR
4 PERSONNES



15 MIN
DE PRÉPARATION



4 H À 1 NUIT
DE MARINADE



4 MIN
DE CUISSON

INGRÉDIENTS

6 hauts de cuisse de poulet
Huile de friture
1 cuil. à café de sésame noir
2 cuil. à soupe de sauce soja

MARINADE

2 cébettes
2 cm de gingembre frais
2 gousses d'ail
40 g de fécule de pomme de terre

40 g de farine de riz gluant
5 cl de sauce soja
30 g de sucre en poudre
1 œuf
1 cuil. à café de sésame blond
½ cuil. à café de sel fin

Coupez le poulet en morceaux d'environ 3 cm de côté.

Émincez les cébettes. Pelez et hachez le gingembre et l'ail.

Dans un bol, mélangez la fécule de pomme de terre, la farine de riz gluant, la sauce soja, le sucre, 2/3 des cébettes, l'œuf, les graines de sésame, l'ail, le gingembre et le sel. Ajoutez le poulet et mélangez bien, couvrez et placez au réfrigérateur pour au moins 4 h et jusqu'à 1 nuit.

Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C dans une cocotte. Lorsqu'elle est chaude, plongez-y les morceaux de poulet en plusieurs fois et faites-les cuire 4 min.

Égouttez le poulet et déposez-le sur une grille. Parsemez le poulet de sésame noir, de sauce soja et de cébette hachée.

CONSEIL

Une recette à déguster avec du riz.

