Bouchées de poulet d’inspiration coréenne

RECETTES – REPAS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 84 BOUCHÉES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce :

- ½ tasse de ketchup
- 4 à 6 c. table de sauce au piment rouge et à l'ail ou une sauce gochujang (allez-y avec celle que vous trouverez facilement. Les deux sont bonnes même si le goût diffère un peu)
- 6 c. table de miel
- 6 c. table de cassonade
- 4 c. table de sauce soya
- 3 c. thé d'huile de sésame

Poulet frit :

- 800 grammes de hauts de cuisse (approximativement 14 hauts de cuisse)
- 2 œufs
- 1/3 tasse de farine tout usage
- 1/3 tasse de fécule de maïs
- Sel et poivre au goût
- Huile à friture

Garniture :

- Oignons verts, hachés
- Graines de sésame

Préparation

1. Mélanger dans un bol tous les ingrédients de la sauce et réserver.
2. Assécher le poulet dans un linge propre
3. Couper chaque haut de cuisse en 6 morceaux égaux.
4. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, le sel et le poivre.
5. Dans un autre bol, fouetter les œufs.
6. Tremper chaque morceau de poulet dans l'œuf puis dans le mélange de farine. Déposez-les sur une plaque.
7. Dans un chaudron à haut rebord, faire chauffer l'huile ou utiliser une friteuse.
8. Cuire les morceaux de poulet 8 morceaux à la fois pendant approximativement 5-6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Les retirer de l'huile avec une cuillère trouée et les déposer sur un papier absorbant. Refaire jusqu'à ce que tout le poulet soit cuit. *
10. Dans un chaudron, chauffer la sauce à feu moyen vif. Brasser constamment pendant 3-4 minutes.
11. Déposer le poulet dans la sauce et bien enrober.
12. Servir avec des graines de sésame et des oignons verts.

*Vous pouvez faire cuire votre poulet une à deux journées avant votre réception pour éviter l'odeur de friture dans la maison. Il suffira de mettre le poulet au four à 350 F quelques minutes pour les réchauffer et leur redonner un peu de croustillant. Vous pourrez ensuite procéder à l'étape 10 et poursuivre la marche à suivre.