Poulet frit avec salade verte

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 1250 g de cuisse de poulet désossée
- 250 g de farine
- 90 g de maïzena
- 5 dl d'eau
- 30 g de sucre
- 100 g de sauce de soja
- 65 de miel
- 15 g d'huile de sésame
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 250 g de chou pour kimchi
- 3 laitue
- 100 g de base pour kimchi (sauce chili-ail coréenne)
- 50 g de sauce barbecue coréenne
- 13 g de graines de sésame
- 500 g de champignon shiitaké
- 250 g de germes de soja
- 10 g d'ail haché Bresc
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Tamiser la farine et la maïzena, incorporer 5 dl d'eau, brasser et réserver. Faire réduire la sauce de soja avec le sucre, le miel, l'huile de sésame, le gingembre, la citronnelle et la purée d'ail jusqu'à ce que cela commence à épaissir. Cela doit devenir une sauce lisse. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche.Laver, défaire et sécher la salade et couper finement le chou pour le kimchi. Enlever les queues des champignons shiitaké et les couper en lanières.
Bien les faire griller avec l'ail haché et y incorporer un peu de sauce et des germes de soja. Mélanger les deux soortes de sauce chili ensemble. Saupoudrer le poulet avec un peu de farine, le plonger dans la pâte à frire puis dans la friture pour qu'il soit bien croustillant. Verser le poulet dans une poêle sèche chaude et déglacer avec la sauce (pas trop).
Dresser le poulet avec les feuilles de salade, le chou pour kimchi, shiitaké, les germes de soja et la sauce. Saupoudrer de graines de sésame.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000