



POULET KARAAGE, MAYONNAISE AU SRIRACHA

avec le chef Romain Vuilleumier

INGRÉDIENTS

Poulet

- 400 g d'émincer de hauts de cuisses de poulet
- 50 g de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 30 g de mirin
- 30 g de sauce soja
- 50 g de saké
- 200 g de fécule de maïs
- 1l d'huile de colza (pour la friture)

Mayonnaise au Sriracha

- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 5 g de sauce soja
- 15 g de moutarde de dijon
- 200 g d'huile de colza
- 50 g de sriracha

Garniture

- Oignons nouveaux
- 1 citron

PRÉPARATION

Poulet

- 01.** Éplucher l'ail et le gingembre, puis les râper finement dans un saladier.
- 02.** Ajouter le mirin, la sauce soja, le saké et le poulet émincé. Bien mélanger.
- 03.** Laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 04.** Enrober uniformément le poulet de fécule de maïs.
- 05.** Chauffer l'huile de colza à 170 °C.
- 06.** Frire les morceaux de poulet pendant environ 4 minutes, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.
- 07.** Égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud.

Mayonnaise au Sriracha

- 08.** Séparer les jaunes des blancs d'œufs (utiliser uniquement les jaunes).
- 09.** Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sel, la moutarde et la sauce soja.
- 10.** Incorporer l'huile en filet, en fouettant continuellement jusqu'à obtenir une mayonnaise homogène.
- 11.** Ajouter la Sriracha, bien mélanger, puis réserver au frais jusqu'au service.





DRESSAGE

- 01.** Disposer les morceaux de poulet Karaage dans une petite assiette.
- 02.** Parsemer de fines lamelles d'oignons nouveaux pour apporter fraîcheur et contraste.
- 03.** Servir avec quelques quartiers de citron en accompagnement, dans une assiette séparée.
- 04.** Présenter la mayonnaise au Sriracha en accompagnement, pour un dip relevé.

