

Karaage (ㇿㇿㇿ)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten 🥛 soja 🥚 sulfites

Poulet frit japonais : hauts de cuisse marinés (soja, sake, mirin, gingembre, ail), enrobés de fécule de pomme de terre et frits deux fois pour un résultat ultra-croustillant dehors, juteux dedans.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ hauts de cuisse de poulet	500 g	□ sake	1 càs
□ gingembre frais râpé	1 càs	□ mirin	1 càs
□ ail, <i>râpé</i>	1 gousse	□ ?huile de sésame, <i>facultatif</i>	1 càs
□ sauce soja shoyu	2 càs	□ fécule	

PRÉPARATION

— Marinade —

1. Découper les *hauts de cuisse de poulet* en morceaux de la taille d'une bouchée (environ 4 cm).
2. Mélanger dans un bol le *gingembre frais râpé*, l'*ail*, la *sauce soja shoyu*, le *sake*, le *mirin* et l'*?huile de sésame*.
3. Napper le poulet de marinade, couvrir et laisser au *réfrigérateur* toute la nuit (ou *30 minutes* minimum).

— Friture —

4. Faire chauffer l'huile de friture à 170 °C dans une *casserole profonde* ou *friteuse*.
5. Préparer un grand bol de *fécule* de pomme de terre. Enrober généreusement chaque morceau de poulet — ils doivent être tout blancs.
6. Plonger les morceaux dans l'huile *3-5 minutes*. Les sortir même s'ils sont encore pâles. Laisser l'huile remonter en température.
7. Replonger les morceaux pour une ****deuxième friture**** jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
8. Égoutter sur du papier absorbant.

La ****double friture**** est la clé du karaage croustillant : la première cuisson cuit le poulet à cœur, la deuxième croustille l'enrobage. Ne pas sauter cette étape.

La ****fécule de pomme de terre**** (katakuriko) donne un enrobage plus léger et plus croustillant que la farine de blé. C'est l'ingrédient traditionnel — ne pas substituer par de la farine.

Écumer les résidus de fécule dans l'huile entre les fournées pour éviter qu'ils ne brûlent.

Servir avec du riz, une salade de chou émincé et un quartier de citron.