



Collations

Tatsuta a la sauce Ponzu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme pilons de poulet
40 grammes de mirin (sorte de saké très doux)
tirez huile de sésame
30 grammes de vin de riz
30 grammes de sauce soja
1 gousse d'ail (écrasée)
1 cuillère à café de gingembre (râpé)
1/2 cuillère à café poudre 5 épices
2 œufs (battu)
120 grammes de chapelure japonaise (chapelure brune japonaise)
huile pour friture
poivre
sel

Pour le dressing ponzu

200 millilitres de sauce soja
50 millilitres de vinaigre de sushi
30 millilitres de jus de yuzu (peut être remplacé par du jus de pamplemousse ou de citron)
20 millilitres de jus de citron vert
20 millilitres de jus de mandarine
200 millilitres de mirin

Méthode de préparation

Coupez les filets de poulet en petites bouchées. Faites une marinade avec le mirin, l'huile de sésame, le vin de riz, la sauce soja, l'ail, le gingembre et la poudre 5 épices. Salez et poivrez. Déposez les morceaux de poulet dans la marinade durant une nuit.

Mélangez tous les ingrédients pour le dressing ponzu et réservez au frigo. Battez les œufs que vous salez et poivrez. Retirez les morceaux de poulet et trempez-les dans le panko. Faites reposer 10 minutes au frigo.

Passez le poulet 3 minutes dans l'huile de friture à 170°C. Faites égoutter sur de l'essuie-tout. Salez éventuellement. Servez le poulet frit avec le dressing ponzu.

