

# Poulet frit japonais (Karaage)

## **Ingrédients:**

### **Marinade de poulet:**

8 hauts de cuisse de poulet (750g)  
5 c. à table de sauce soya claire  
2 c. à table de mirin  
2 c. à thé de sucre  
4 gousses d'ail  
50g de gingembre frais haché

### **Mélange de farine pour la panure:**

50g de farine tout usage  
75g de farine de maïs  
75 de fécule de maïs  
1/4 de c. à thé de sel  
Pincée de poivre

### **Sauce spéciale pour poulet Karaage:**

1/4 de tasse de mayonnaise japonaise (Kewpie)  
1 c. à table de miel  
1 c. à table de moutarde de dijon  
1,5 c. à table de mirin  
1,5 c. à thé de sauce soya claire

**Garniture:** citron

### **Étapes:**

Couper chaque haut de cuisse en 4-5 morceaux. Les mélanger avec tous les ingrédients de la marinade. Laisse mariner 30-60 minutes.

Mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise et bien les mélanger afin que le tout soit uniforme. S'il y a des petits grumeaux, vous pouvez utiliser un mélangeur pour que le mélange soit le plus homogène possible. Mettre de côté au réfrigérateur le temps de préparer le reste.

Mélanger tous les ingrédients de la panure.

Quand le poulet a assez mariné. Tremper les morceaux dans la panure un par un.

Dans de l'huile à 350°F, mettre les morceaux de poulet 2,5 minutes à 4 minutes (selon la grosseur de vos morceaux).

Sortir les morceaux de l'huile et égoûter sur un papier essuie-tout.

Au moment de servir, presser un quartier de citron sur les morceaux de poulet et déguster avec la mayonnaise.