

# Poulet frit Tom Yum

## Ingrédients (pour 2-3 portions):

### Marinade du poulet

1lb de hauts de cuisses de poulet désossés  
1 oeuf  
1 échalote française - finement hachée  
2 c. à thé de sauce soya claire  
2 c. à thé de sauce de poisson (marque Squid)  
1 c. à thé de sucre  
1/2 c. à thé de poudre de piment chili

### Panure

1 tasse (120g) de fécule de maïs  
1/3 tasse (40g) de farine tout usage  
Huile végétale pour friture

### Sauce

35g de riz gluant sec (2 c. à table + 2 c. à thé)  
1 petit bâton de citronnelle - coupé en rondelles fines  
25g (3-4 tranches) de galanga - coupé en tranches minces  
3 feuilles de lime kaffir - retirer la tige  
3 piments chili séchés - avec les graines retirées  
2 c. à table d'eau chaude  
3 c. à table de sucre de palme  
2 c. à table de concentré de tamarin  
2 c. à table de jus de lime (1 lime)  
1 c. à table de sauce de poisson (marque Squid)  
1/8 c. à thé de poivre blanc  
2-3 piments thaï - hachés finement

## Préparation

Couper le poulet en morceaux de grosseur d'une bouchée et le mélanger à tous les ingrédients de la marinade. Laisser mariner pour 1 heure.

Griller dans un poêlon les ingrédients suivant: le riz gluant, la citronnelle, les tranches de galanga, les feuille de lime kaffir et les piments chili séchés. Tous les ingrédients doivent être plutôt asséchés et brûlés. Les tranches de galanga resteront toutefois légèrement souples.

Passer tous les ingrédients grillés dans un moulin à épice afin d'en faire une poudre. Mettre dans un bol de côté.

Couper un bloc de sucre de palme pour bien séparé le sucre. Mettre 3 c. à table de celui-ci dans 2 c. à table d'eau chaude. Remuer un peu pour aider le sucre à se dissoudre.

Une fois le sucre dissout, ajouter le concentré de tamarin, le jus de lime, la sauce de poisson et le poivre blanc. On peut aussi ajouter quelques piments thaï finement hachés, dans notre cas, nous en mettons 3, mais nous retirons les graines. Bien mélanger le tout.

Incorporer la poudre faite un peu plus tôt à la sauce liquide. Bien mélanger et mettre de côté.

Mélanger la fécule de maïs et la farine tout-usage. Tremper les morceaux de poulet dedans jusqu'à ce qu'ils soient complètement recouverts.

Frire les morceaux de poulet dans la friteuse à 375°F (190°C) pour environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Mettre les morceaux de poulet sur un papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

Mettre tous les morceaux de poulet dans un gros bol, et incorporer la sauce. Bien mélanger la sauce afin de bien enrober chaque morceaux. **Note:** la panure se ramollira avec la sauce, si vous souhaitez garder une panure croustillante, vous pouvez tremper les morceaux de poulet dans la sauce, plutôt que de les enrober.

Hop dans le Wok!

[www.christinapotvin.com](http://www.christinapotvin.com)