Poulet frit taïwanais au basilic

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	20min	10min

Hello! On cuisine une nouvelle recette de poulet frit, cette fois-ci en version taïwanaise avec une panure légère et croustillante, du 5 épices chinois et des feuilles de basilic thaï pour une touche de couleur. C'est un plat de street-food les plus populaire de Taïwan et il vaut largement le détour. A l'instar du karaage japonais, le poulet est pané avec de la fécule, ici de patate douce pour le rendu le plus authentique possible, mais il est également possible d'utiliser d'autre type de fécule : pomme de terre ou maïs. On le sert généralement sans sauce, mais libre à toi de proposer au choix une petite mayo, une sauce pimentée ou encore une sauce aigre-douce pour les accompagner.

Liste des ingrédients

500 g de cuisse de poulet désossé et sans peau

4 gousses d'ail

3 cl de vin shaoxing

1,5 cl de de sauce soja

1 cc de 5 épices

1/2 cc de poivre du sichuan

1/2 cc de sucre

1/2 cc de sel ou 1/4 cc de MSG

90 g de fécule de patate douce

Huile pour la friture.

Finitions

1 bouquet de basilic thaï

1/2 cc de sel

1/2 cc de poivre blanc moulu

Étapes de préparation

1

Détaille le poulet en morceau de la taille d'une bouchée (env. 1 cm de côté), presse les gousses d'ail et mélange avec le vin, la sauce soja les épices, le poivre, le sucre et les sel. Laisse mariner de 2h à toute une nuit.



2

Fais chauffer un bain de friture à 170 °c. Effeuille le bouquet de basilic thaï. Ajoute la fécule au poulet en mélangeant pour bien enrober tous les morceaux.



3

Fais frire 10 secondes les feuilles de basilic (attention aux éclaboussures) et réserve-les sur un papier absorbant. Fais frire le poulet en plusieurs fois 3-4 minutes, égoutte-le sur une grille.



4

Augmente la température de l'huile à 180° c et fais une seconde friture pour 1-2 minutes pour que le poulet soit bien croustillant. Egoutte rapidement et mélange avec le sel et le poivre blanc dans un grand saladier.



5

Sers sans attendre avec les feuilles de basilic frites et régale-toi! Bon app'

