

Brochettes de poulet à la coréenne

Coup de coeur / Original / Cuisine du monde / entrée / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4-6



Prix
\$



Préparation
15min



Cuisson
30min

Annyeonghaseyo! On se fait fait une petite virée dans les contrées Coréennes avec une recette inspirée des saveurs du Pays du Matin Calme : des brochettes de cuisse de poulet marinées dans une sauce au gochujang et miel puis grillées au choix soit BBQ, on commence à invoquer la saison, ou au four si la météo ne permet pas encore de sortir les grilles. La recette est super simple, le seul ingrédient un peu compliqué à se procurer sera le gochujang, une pâte de piments et soja fermenté typique de la cuisine coréenne. On peut cependant en trouver de nos jours dans la plupart des épicerie asiatiques.

Liste des ingrédients

Pour les brochettes

450 g de cuisses de poulet désossées et sans la peau

4 cs de gochujang

2 cs de miel liquide

1 cs de sauce soja

1 petit oignon

4 gousses d'ail

1 petit morceaux de gingembre

1 cc d'huile de sésame torréfiée

Finitions

Graines de sésame

Oignons frais

Citron ou citron vert

Étapes de préparation

1

Pèle et coupe grossièrement les gousses d'ail, l'oignon et le gingembre, place dans un mortier et réduis-les en pâte. Ajoute le gochujang, le miel, le soja et l'huile de sésame.



2

Détaille les cuisses de poulet en morceaux d'environ 2 cm et mélange-les avec la moitié de la marinade. Place au frais au moins 2 heures.



3

Réalise des brochettes de la taille que tu souhaites avec le poulet, allume ton bbq ou ton four en position grill et fais cuire les brochettes environ 20 minutes en les tournant régulièrement et en les badigeonnant avec la marinade restante.



4

Laisse-les reposer 5 minutes avant de les servir avec les graines de sésame, l'oignon frais émincé et des quartiers de citron. Bon app'

