



Poulet frit coréen et frites

NEW

Poulet frit croustillant dans une sauce gochujang sucrée et épicée avec des frites extra croustillantes

INGRÉDIENTS

4 oz de frites à coupe régulière de 3/8 po Lamb Weston Colossal Crisp™ (C0057)

2 lb de cuisses de poulet

2 tasses de babeurre

2 tasses de farine autolevante

1 c. à soupe de thym

1 c. à soupe de poudre d'ail

1 c. à soupe de poudre d'oignon

1 c. à thé de flocons de piment rouge

1 c. à thé de paprika

1 c. à thé de poudre de chili

½ c. à soupe de sel

½ c. à soupe de poivre blanc

2 c. à soupe d'ail

½ tasse de gochujang

½ tasse de sauce soja

1 c. à soupe d'huile de piment

1 c. à soupe de poivre noir

1 c. à thé de GMS

1 c. à soupe de graines de sésame

2 oignons verts

CONSIGNES

Pour le poulet :

1. Couper les cuisses de poulet en cubes et les faire mariner dans le babeurre pendant au moins 1 heure.
2. Mélanger les assaisonnements dans la farine.
3. Enrober les morceaux de poulet de farine assaisonnée.
4. Faire frire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

Pour la sauce :

1. Chauffer l'huile de piment dans une casserole.
2. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit ramolli.
3. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. Retirer du feu.

Plat complet :

1. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
2. Mélanger le poulet frit dans la sauce préparée.
3. Déposer le poulet sur les frites et garnir de graines de sésame et d'oignons verts.

Rendement

2 lb de poulet frit