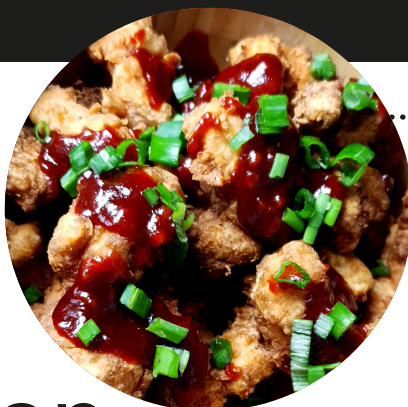


# « Dakgangjeong »

POUR 4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION

30 - 40 min

## Préparation

### Sauce

- 1- Dans une poêle bien chaude, ajouter l'huile de sésame
- 2- Par la suite ajouter l'ail, attendez qu'il soit couleur dorée
- 3- Une fois l'ail doré, ajoutez le Gochugjang, cette pâte qui donne toute les saveurs à ce plat ! On allonge avec un peu d'huile de sésame, de la sauce soja et de l'eau et on laisse réduire à feu doux !
- 4- La sauce sera prête quand elle aura une texture qui se tiens, tels du caramel !

### Poulet Frit

- 1- Sur une planche a découper, trancher les escalopes de poulet
- 2- Dans un récipient ajouter la farine de riz ou de blé, le bicarbonate de soude, la fécule de maïs et le sel/poivre.
- 3- Ajouter les morceaux de poulet dans la préparation et mélangez pour que les morceaux soient bien recouvert
- 4- Battez les œufs dans un plat et ajoutez y le poulet déjà recouvert de mélange de farine, enrobez les biens !
- 5- Rebelote, on remet les morceaux de poulet dans le mélange de farine ! Le poulet est prêt a passer à la friture
- 6- Attendez que l'huile soit bien chaude, déposez y quelques morceaux de poulet.. On attend que ça dore bien, quand c'est noir, trop tard !
- 7- Déposez les sur du papier absorbant.

Ajouter les morceaux de poulets croustillants dans la poêle où mijote encore la sauce, et enveloppé les dedans et ajouter l'oignons vert par-dessus ciselé grossièrement !

## Ingredients

### Poulet Frit

- Poulet : 3 Filets de poulet
- Fécule de maïs : 150 ml
- Bicarbonate de soude : 1 cuillère à café
- Farine de riz ou de blé : 60 ml
- 2 Oeufs
- Sel et Poivre

### Sauce

- Huile de sésame
- 3 Gousses d'ails
- Gochujang : 3 cuillères à café
- Soja sucrée : 3 cuillères à soupe
- Vinaigre de riz : 3 cuillères à soupe
- Eau : 300 ml

### Accompagnement

- Oignon vert
- Riz

Bon appetit !  
좋은 식욕

