

# DALK KANGJEONG 닭강정

## POULET CARAMELISE AU SOJA ET AU VIN BLANC



### INGRÉDIENTS

- 350 g de **filet de poulet**
- 100 g de **préparation pour beignets**
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- 1 L d'huile de friture
- Vin blanc

### Pour la sauce au soja (*pimentée*) :

- 5 cuillères à soupe de sauce de soja
- 6 cuillères à soupe de sirop d'Agave
- 2 cuillères à café de miel
- **Gotchou Jang** (*pâte pimentée*) *facultatif*
- Huile de sésame

### PRÉPARATION

1. **Couper le poulet en morceaux.** Les mettre dans un bol et y ajouter le lait avec un peu d'eau. Laisser reposer une heure.

2. Egoutter l'eau et le lait. Ajouter le **vin blanc**, le sel et quelques aromates si vous le désirez. Laisser reposer 30 minutes.

3. Pendant ce temps, **chauffer à 180° C** une casserole avec 1 litre d'huile de friture.

4. Fouetter l'œuf dans un bol avec la préparation pour beignet. Le mélange doit être pâteux, mais pas trop liquide. Puis y **tremper les morceaux de poulets.**

5. Ajouter un à un les morceaux de poulet dans la casserole d'huile. Après quelques minutes, *quand les morceaux gonflent et remontent à la surface*, sortir tous les morceaux de poulet.

6. Les replonger à nouveau dans l'huile bouillante pour les **faire frire une seconde fois**, cette fois-ci un peu plus longtemps. *La couleur devient différente, jaune foncé tacheté de brun.* Puis poser les morceaux sur du papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

7. Enfin, mettre dans une casserole tous les **ingrédients de la sauce**. Faire bouillir quelques minutes, puis y ajouter les morceaux de poulet frits. Saupoudrer de pignons de pin, de noix ou de fruits secs.