

# Karaage de Poulet

👤x4 Difficulté 🌟 Budget €€€ ⌚ 40 min.

## LES INGRÉDIENTS

- 400 gr de blanc de poulet
- 2 cuillères à soupe de soja
- 2 cuillères à soupe de Saké
- 2 cuillères à soupe de Mirin, ou saké sucré alcoolisé
- 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 4 cuillères à soupe de farine de pomme de terre
- 8 cuillères à soupe d'huile à frire
- 4 lamelles de citron jaune

## LA RECETTE

- Coupez les blancs de poulet en cubes de 3 cm, avec le [couteau Universel FUJI](#) de KYOCERA.
- Râpez le gingembre avec la [râpe ronde à dents en céramique](#) de KYOCERA.
- Préparez le mélange de Mirin ou de Saké, de gingembre et de sauce soja.
- Laissez mariner le poulet 20 minutes dans la préparation.
- Egouttez légèrement les morceaux de poulet et roulez les dans la farine de pomme de terre.
- Faites les frire dans l'huile chaude à 180°.
- Servez avec une lamelle de citron jaune.

Le *Karaage* ou *Kara-age* est une technique de cuisine japonaise dans laquelle des ingrédients, le plus souvent, sont frits dans un bain d'huile, à déguster chaud au froid.

A accompagner avec une salade de Wakame, des algues japonaises, ou de Shiitake, les champignons japonais.

[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

Contact Presse : **KEEPINTOUCH**

Delfine BOURGUIGNON

Email : [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



## VOS OUTILS

- ✓ **1 couteau Universel FUJI de KYOCERA** à lame en céramique blanche de 13 cm et manche en Pakka, pour son élégance et son tranchant incomparable.
- ✓ **1 Râpe ronde à dents en céramique** Idéale pour récolter délicatement les pulpes de gingembre ou d'ail.

