

## Karaage (poulet frit Japonais)

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet avec la peau  
1 cuillère à soupe de sauce soja  
1 cuillère à soupe de saké de cuisine (ou du mirin au choix)  
1 cuillère à café d'huile de sésame grillé  
1 cuillère à café de gingembre râpé  
1 gousse d'ail écrasée  
2 à 3 cuillères à soupe de farine  
2 à 3 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre  
Sel, poivre noir  
Huile de friture

Traditionnellement au Japon, le karaage se prépare avec des cuisses de poulet non dépecées. La peau permet d'obtenir un karaage bien croustillant à l'extérieur qui renferme une viande très tendre. Les cuisses de poulet sont plus goûteuses que les blancs de poulet ; toutefois si vous préférez utiliser des blancs de poulet et les dépecer, c'est aussi possible.

Désosser les cuisses de poulet et les découper en morceaux de 4–5 cm. Assaisonner de sel et poivre.

Râper 1 cuillère à café de gingembre et hacher la gousse d'ail. Dans un grand bol, mélanger la sauce soja, le mirin (ou le saké), l'huile de sésame, le gingembre et l'ail. Ajouter les morceaux de poulet, bien mélanger. Filmer et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Déposer séparément dans une assiette la farine et la fécule de pomme de terre. Rouler d'abord chaque morceau de poulet dans la farine et secouer l'excédent, puis dans la fécule de pomme de terre et ôter l'excédent. Faire de même pour tous les morceaux.

Faire frire une première fois à 160–165°C les morceaux de poulet pour qu'ils prennent une coloration dorée claire. Ne mettre trop de morceaux à la fois sinon la température du bain d'huile va baisser et le poulet absorbera trop de gras. Les égoutter sur une grille. Continuer jusqu'à épuisement des morceaux.

Augmenter la température de l'huile à 175–180°C, y replonger les morceaux de poulet jusqu'à qu'ils soient bien dorés. La cuisson en 2 fois permet d'obtenir des bouchées fondantes à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.

Servir le karaage de poulet chaud avec une tranche de citron et de la mayonnaise Japonaise, parsemer de Schichimi Togarashi (piment Japonais) pour un goût plus relevé.