Poulet frit coréen, sauce gochujang sucrée

Un poulet frit à la croûte très croustillante, laqué d'une sauce rouge sucrée et piquante au gochujang et à l'ail.

4 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 800 g de pilons et hauts de cuisses de poulet
- 100 g de fécule de maïs
- 50 g de farine
- 1 c. à café de sel
- 3 c. à soupe de gochujang
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 3 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 600 ml d'huile de friture

Préparation

1. Mélanger la fécule, la farine et le sel, puis en enrober les morceaux de poulet séchés.
2. Mettre l'ail dans le bol et hacher.
   4 sec / vitesse 7
3. Ajouter le gochujang, le miel, la sauce soja et le vinaigre, puis chauffer la sauce.
   4 min / 90°C / vitesse 2
4. Frire le poulet 12 minutes à 170°C, l'égoutter, puis le frire une seconde fois 3 minutes à 190°C.
5. Enrober le poulet de sauce chaude, parsemer de sésame et servir.

Le conseil de Tiha
La double friture est le secret : la première cuit l'intérieur, la seconde rend la croûte vraiment croustillante.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur, à réchauffer au four.