

# Yakitori

## Ingrédients : (Pour 2-3 personnes)

- 500 g de suprêmes de poulet
- 20cl de sauce soja
- 20cl de vinaigre de riz
- 2 c à s de sauce Ponzu
- 2 c à s de sauce Hoisin
- 1 blanc d'œuf
- 1 grosse poignée de cacahuètes
- 30cl de lait de coco
- 75cl de fond blanc
- 1 c à s de curry rouge

- Huile neutre
- 1 c à s de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de sucre
- 1 c à s de concentré de tomate
- 10 g de maïzena
- 1 Poivron rouge, jaune et vert
- 1 oignon
- 2 c à s d'ananas coupé en morceaux
- Branches de coriandre



- Commencez par retirer la peau des suprêmes de poulet et découpez-les en morceaux. Versez la sauce soja, le vinaigre à sushi non sucré, la sauce ponzu, la sauce hoisin et laissez mariner au mieux 24h. Prenez un blanc d'œuf, cassez-le à la fourchette et versez-le sur les suprêmes marinés.
- Sur le feu, faites ensuite chauffer les cacahuètes, le lait de coco, le fond blanc et la pâte curry rouge au minimum 3h.
- Singez enfin le poulet après l'avoir enfilé sur des brochettes puis faites-le cuire dans un poêlon huilé.
- Pour la sauce aigre-douce, faites revenir dans de l'huile neutre le gingembre, l'ail, et le sucre. Une fois que le tout a sué sans coloration ajoutez le vinaigre de riz, la sauce soja, le fond blanc, le concentré de tomate, la maïzena mélangée avec un peu d'eau, les poivrons rouges, jaunes et verts, les oignons crus et l'ananas.
- Dressez les yakitoris avec des quenelles de mousse de cacahuète mixée et froide, quelques branches de coriandre et la sauce aigre-douce.

**Max**  
& VÉNUS