

# Brochette de poulet Japonaise Tsukune laquée soya érable et oignon vert |

Recette pour 12 Tapas



## Description

De savoureuses boulettes de poulet à l'oignon vert et gingembre, ainsi qu'une sauce sucrée et salée.

Le nom traditionnel de cette recette est "Tsukune".

## L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le poulet par du porc.

## Ingrédients

### Boulettes

- 600 Gr Poitrine de poulet
- 15 Gr Gingembre frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Fécule de maïs
- 1 Pincée(s) Sel

### Sauce

- 100 Ml Saké
- 100 Ml Sauce soya
- 100 Ml Mirin
- 50 Ml Sirop d'érable
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Pincée(s) Gingembre moulu

### Garniture

- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à soupe Oignon frit

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

## Mise en place

Hachez finement l'oignon vert pour les boulettes et taillez en biseaux l'oignon vert pour la garniture.

Hachez le poulet.

Épluchez et hachez l'ail

## Boulettes

Dans un grand bol, mélangez l'oignon, l'huile de sésame, le gingembre, l'œuf, le sel, la fécule de maïs et le poulet jusqu'à obtenir un mélange collant. Couvrez d'un film et réservez 10 minutes au réfrigérateur.

Huilez vos paumes de mains avec quelques goûtes d'huile de sésame, puis formez les boulettes avec la mixture placée au frais.

Dans une poêle, une plancha ou un grill, faites cuire chaque face quelques minutes jusqu'à que les boulettes soient dorées.

Piquez les boulettes sur des brochettes et placez les sur un tôle à pâtisserie.

Nappez les boulettes d'un peu de sauce et terminez la cuisson au four 10-12 minutes.

## Sauce

Dans une casserole, mélangez la sauce soja, le saké, le mirin, le sirop d'érable, le gingembre, l'ail et l'huile de sésame. Portez à ébullition pour faire fondre la cassonade.

Faites cuire doucement quelques minutes pour obtenir une sauce collante.

## Montage

Déposez les brochette dans vos assiettes et nappez généreusement avec le reste de sauce et finalisez avec l'oignon vert ainsi que les oignons frits.

**Bon appétit!**