

Recette Authentique du K-Chimaek (Poulet Frit Coréen)

Ingrédients pour le poulet

- 1 kg de pilons et d'ailes de poulet
- 100 g de fécule de maïs
- 50 g de farine de blé
- 1 œuf
- 1 c.à.c de sel
- 1/2 c.à.c de poivre noir
- 1 c.à.c de gingembre frais râpé
- Huile neutre pour la friture (tournesol ou colza)

Ingrédients pour la sauce épicée

- 3 gousses d'ail hachées finement
- 3 c.à.s de ketchup
- 2 c.à.s de sauce soja
- 2 c.à.s de miel ou sirop de maïs
- 1 c.à.s de vinaigre de riz
- 1 c.à.s de Gochujang (pâte de piment coréenne)

Étapes de préparation

- Nettoyer et sécher soigneusement les morceaux de poulet avec du papier absorbant.
- Dans un grand bol, mélanger le poulet avec le sel, le poivre et le gingembre.
- Ajouter l'œuf, la fécule de maïs et la farine, puis mélanger jusqu'à ce que le poulet soit uniformément enrobé.
- Faire chauffer l'huile à 160°C et procéder à une première friture pendant 8 à 10 minutes. Égoutter sur une grille.
- Laisser reposer le poulet 5 minutes, puis augmenter la température de l'huile à 180°C.
- Effectuer une seconde friture pendant 3 à 5 minutes pour obtenir une texture ultra-croustillante.
- Dans une poêle, mélanger tous les ingrédients de la sauce et faire chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.
- Enrober généreusement le poulet frit avec la sauce chaude juste avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servir immédiatement pour conserver le croustillant.
- Accompagner traditionnellement de radis marinés (Chikin-mu) pour équilibrer le gras.
- Déguster avec une bière bien fraîche, comme le veut la tradition du 'Chimaek' (Chicken + Maekju).
- Saupoudrer de graines de sésame ou d'arachides concassées pour plus de texture.