La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Bao Buns Crispy Chicken Sriracha

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients :

Ingrédients (4 personnes, 8 bao buns) :



- 8 bao buns vapeur (rayon asiatique ou surgelés)
- 4 hauts de cuisse de poulet désossés, sans peau
- 100 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 1 œuf
- 10 cl de lait fermenté (buttermilk) ou lait + 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café d'ail en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre
- Huile pour friture
- 1/2 concombre
- 2 oignons nouveaux
- 1 petite carotte
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 4 c. à soupe de mayonnaise
- 4 c. à soupe de sauce Alélor Sriracha (2 dans la mayo, 2 pour le service)
- 1 c. à café de graines de sésame

Etapes :
Étapes :

1. Tailler les hauts de cuisse en gros morceaux. Les déposer dans un saladier avec le buttermilk, 1/2 c. à café de sel et le paprika fumé. Laisser mariner 30 min au frais.
2. Préparer la mayo sriracha en mélangeant la mayonnaise avec 2 c. à soupe de sauce Alélor Sriracha. Réserver au frais.
3. Tailler le concombre en fines lamelles à la mandoline (rubans), émincer les oignons nouveaux finement en biais, râper la carotte en fins bâtonnets.
4. Préparer la panure : mélanger la farine, la fécule, le reste du sel, le poivre et l'ail en poudre. Battre l'œuf dans un bol séparé.
5. Égoutter les morceaux de poulet, les tremper dans l'œuf battu puis les rouler dans la panure en pressant bien pour qu'elle adhère.
6. Frire le poulet dans l'huile à 175°C pendant 6 à 7 min jusqu'à coloration dorée et croustillante. Égoutter sur papier absorbant.
7. Faire chauffer les bao buns à la vapeur 8 min (selon les indications du paquet) jusqu'à ce qu'ils soient bien moelleux.
8. Ouvrir délicatement chaque bao en deux. Tartiner l'intérieur de mayo sriracha. Déposer un morceau de poulet croustillant, quelques rubans de concombre, des bâtonnets de carotte, des oignons nouveaux et quelques feuilles de coriandre.
9. Au service, ajouter un trait de sauce Alélor Sriracha sur le poulet et saupoudrer de graines de sésame.