

14. POULET À LA CITRONNELLE ET AUX 5 ÉPICES (IDÉAL AU BBQ)

ORIGINE : STYLE CHINOIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

4 cuisses de poulet
6 càs de sauce soja*
1 grosse càc de 5 épices*
4 gousses d'ail hachées finement
6 tiges de citronnelle hachées très
finement*
2 càs de Nuoc Mam*
1 grosse càc de sucre

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 1 nuit + 30 minutes

RECETTE

- 01 Faites la marinade : mélangez l'ail et la citronnelle hachées, les 5 épices, la sauce soja, le Nuoc Mam et le sucre.
- 02 Incisez légèrement la peau du poulet pour que la marinade soit mieux absorbée. Déposez les cuisses dans la marinade et bien les couvrir de celle-ci.
- 03 Laissez mariner pendant une nuit (min. 4h)
- 04 Faites griller les cuisses marinées au barbecue (30min.) en les retournant régulièrement. Vous pouvez aussi les cuire au four.
- 05 Servez avec du riz nature.