

LES NUGGETS DE CHRISTOPHE MICHALAK



Ingrédients

Farce

8 hauts de cuisse de poulet
1 poireau
1 jaune d'œuf
2 cs de fécule de maïs
1 cs de sauce yakitori
Gingembre râpé

Copeaux de parmesan
Feuilles de shizo

Sauce yakitori

60 g de sucre
10 g de fécule de maïs
120 g de sauce soja
120 g de mirin

Réalisation

Sauce yakitori

Mettre le mirin (une sorte de saké) sur le feu, ajouter la sauce soja puis le sucre. Remuer. On tourne pendant 3-4 minutes pour faire bouillir et épaissir la sauce.

Nuggets

Couper quelques morceaux de poulet (filet). Ajouter le jaune d'œuf, la fécule de maïs, la sauce soja, le gingembre. On met une bonne cuillère de la sauce yakitori, mixer le tout. Former des boules rondes, laisser reposer.

Tremper les nuggets dans la farine, puis l'œuf et la chapelure. Faire frire quelques minutes. Napper le tout de sauce. Servir.

Garniture : fondu de poireaux

Emincer le poireau finement. Garder quelques anneaux pour la décoration. Faire fondre le beurre, ajouter la fleur de sel et du poivre. Faire fondre les poireaux dans le beurre, remuer.

Dressage

Dans une assiette, mettre un peu de sparadrap. Verser la sauce par dessus, lisser pour qu'il y en ait partout. Enlever le scotch. Ajouter le nugget sur la sauce, poser la feuille de chizo dessus puis un autre nugget, une feuille de chizo et ainsi de suite. Ajoute la sauce sur les nuggets.