



PAIN PLAT DE POULET FRIT À LA CORÉENNE

par le Chef David Cocker

UTILISE : POULET KARAAGE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 20 minutes

Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

1 morceau (150 g) de pâte à pizza
0,5 oz liq (15 ml) de sauce Gochujang
0,5 oz liq (15 ml) de sauce au miel et à l'ail
0,7 oz (20 g) de poivron rouge, tranché
1,5 oz (43 g) de fromage mozzarella, râpé
1/4 tasse (20 g) de radis blanc, râpé
1/4 tasse (30 g) de carotte, râpée
1/2 tasse (15 g) de laitue, mélange de printemps
0,5 oz liq (15 ml) de vinaigrette miso au gingembre
1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame, rôties
7 morceaux (140 g) de poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code de produit 10610)

PRÉPARATION

Préparer le poulet karaage entièrement cuit de Reuven selon les directives de l'emballage, puis réserver.

Dans un bol en acier inoxydable, mélanger le radis blanc, les carottes, la laitue, les graines de sésame et mélanger le tout avec la vinaigrette miso au gingembre.

Préchauffer votre gril.

Abaisser la pâte à pizza pour former un ovale de 7 po; le placer sur le gril chaud. Faire griller de 3 à 4 minutes de chaque côté, en s'assurant que le fond est bien doré avant de retourner.

Ajouter la sauce Gochujang et la sauce au miel et à l'ail, ainsi que le fromage et les poivrons rouges.

Retirer le pain plat du gril, le couper en 7 triangles.

Recouvrir du mélange préparé de poulet karaage, de radis blanc et de carottes et servir.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.