



POULET TERIYAKI

par le chef David Cocker

UTILISE : POITRINE DE POULET FAIBLE EN SODIUM 90 g ENTIÈREMENT CUITE DE REUVEN

Prep & Cuisson : 45 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

50 mcx (4,500 g) de poitrine de poulet faible en sodium
90 g entièrement cuite de Reuven (code de produit 10827),
décongelé

Sauce Teriyaki

9 tasses (2,25 L) de glaçage Teriyaki préparé ou 4 tasses
(1 L) de sauce soja à faible teneur en sodium
4 tasses (1 L) d'eau
2 1/2 tasses (625 mL) de vinaigre de riz
1 1/4 tasse (310 mL) de cassonade
5 c. à table (75 mL) de miel
1 c. à table (15 mL) de gingembre moulu
4 gousses d'ail, émincées
1/4 tasse (60 mL) de fécule de maïs
1/4 tasse (60 mL) d'eau

PRÉPARATION

Sauce Teriyaki

Dans une casserole, ajouter la sauce soja, l'eau, le vinaigre de riz, la cassonade, le miel, le gingembre et l'ail. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le tout mijote. Continuer à faire mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Dans un bol, mélanger la fécule de maïs et l'eau pour obtenir une pâte liquide. Ajouter la pâte liquide au liquide qui mijote et remuer pour combiner. Continuer à faire mijoter pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épais.

Assemblage

Déposer les poitrine de poulet faible en sodium 90 g entièrement cuite de Reuven dans un plat d'hôtel et garnir de sauce. Placer dans un four préchauffé à 350 °F (177 °C); cuire pendant 8 à 10 minutes. Servir avec du riz et des haricots verts.



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