



Thai Too

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

Marinade
30 cl Sauce Soja
2 cas Sauce Huitre
3 cas Miel
1 cas Sauce poisson
10 cl Huile d'olive
10 cl Saké
5 gr Ail
5 gr Gingembre Frais

1 cas Sésame Noire
1/4 Choux blanc
500 gr Shitaké
100 gr YellowMustard
4 Pain Hot dog
3 filet Poulet
4 Pic à brochette
50 gr Oignons Frits

Cook

- I Pour mariner le poulet, le tailler en gros cube puis le débarrasser dans une plaque profonde. Mélanger tous les ingrédients de la marinade et hacher l'ail et le gingembre. Verser le mélange sur le poulet et y réserver 24h au frais.
- II Hacher finement le chou blanc, puis dans une poêle chaude avec un filet d'huile les faire sauter et déglacer avec le saké et le sésame noir. Assaisonner de sel et de poivre.
- III Laver et émincer finement les shitakés, puis dans une poêle fumante les faire colorer sans trop les remuer afin d'avoir une jolie coloration. Assaisonner de sel et de poivre.
- IV Réaliser les Brochettes de poulet, puis les colorer dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Napper les brochettes durant la cuisson avec la marinade, laisser colorer afin de faire caraméliser les brochettes.
- V Ouvrir les pains à hot-dog, les tartiner de moutarde, faites remonter en température le mélange shitaké et chou. Ajouter le mélange dans le fond du pain, puis ajouter la brochette, les oignons frits et un trait de moutarde.

FINISH
HIM

Déguster le tout en enlevant bien la brochette.

History

Une marinade est un liquide agrémenté de condiments, servant à faire macérer des aliments (viandes, gibier, poissons, légumes, tofu, etc.) avant de les cuire. C'est une technique culinaire dans laquelle l'aliment est placé (généralement dans du vin et de l'huile d'olive) pendant un certain temps.

Autrefois, cette méthode était considérée comme un procédé de conservation, par le vin ou la saumure, pour certains aliments, en particulier la viande et le poisson.