

45 MIN (PREPARATION)



GOLDEN
TURTLE
BRAND

For Chefs

Maki Poulet- Tandoori avec Salade d'Asperges

Ingrédients

- 30 asperges, env. 2 kg, épluché
- Sel
- Riz pour Sushi
- 300 g Riz pour Sushi Golden Turtle for Chefs™
- 450 ml d'eau
- 40 ml Sushi Seasoning Golden Turtle for Chefs™
- 20 ml sauce de pruneaux
- 1/2 citron bio (en rondelles fines)
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Poulet rôti

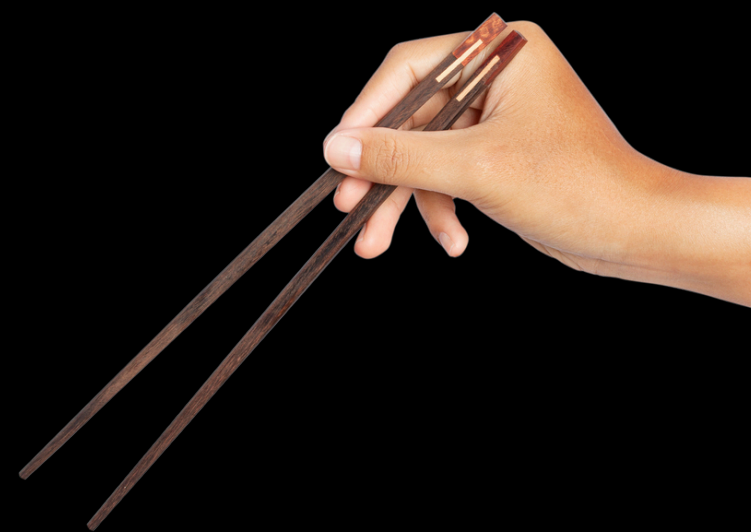
- 250 g blanc de poulet, coupé en longue lamelles de 25 g
- 30 g pâte tandoori
- 100 g farine panko Golden Turtle for Chefs™
- 2 oeufs
- Vinaigrette pour les asperges
- 100 ml Sauce Yakitori Golden Turtle for Chefs™
- 30 ml Huile de sésame Golden Turtle for Chefs™
- 10 ml jus de Yuzu

Rouleaux

- 200 g Edamame Golden Turtle for Chefs™
- ca.150 ml Sauce Tikka Masala Golden Turtle for Chefs™
- 5 stuks feuilles Nori Golden Turtle for Chefs™), coupés en 2

Décoration

- Wasabi
- 100 g Gingembre blanc pour Sushi Golden Turtle for Chefs™) ou rose



Préparation

- Lavez le riz pour Sushi à plusieurs reprises, cuisez le de préférence dans un cuiseur de riz. Cuisez les asperges dans de l'eau salé environ 8 minutes "al dente" et plongez les dans l'eau froide Cuisez l'Edamame pendant 2 minutes dans de l'eau salé et plongez les dans l'eau froide Mélangez pour la vinaigrette le jus de Yuzu avec la sauce Yakitori et rajoutez petit à petit l'huile de sésame. Mélangez le riz pour sushi encore chaud avec les épices et la sauce aux pruneaux.
- Juste avant le service: Marinez les lamelles de filets de poulet dans la pâte Tandoori, passez les dans le bol avec les œufs battus et ensuite passez les dans la farine panko et faites les frire à la friteuse.
- Etalez le riz à sushi, environ 60 gr. Sur la moitié inférieure des feuilles nori. Mettez un filet de sauce tikka masala sur le riz, placez le filet de poulet frit et edamame dessus et roulez le tout avec le tapis de bambou Coupez les rouleaux en 5 morceaux égaux.
- Marinez les asperges entières dans une vinaigrette. Servez trois asperges par assiette, rajoutez 5 morceaux de sushi et mettez un peu de vinaigrette sur l'assiette. Garnissez de gingembre pour sushi et quelques points de wasabi.