Poulet Teriyaki

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 cuisses de poulet (désossées)
1 1⁄4 décilitres de mirin (ou de xérès)
1 1⁄4 décilitres de sauce soja
5 centimètres de gingembre (finement émincé)
2 paksoys (coupés grossièrement)
huile d'arachide
huile de sésame
riz
1 bouquet de coriandre
2 oignons de printemps (coupés finement)

Méthode de préparation

1. **Mélangez le poulet avec le mirin, la sauce de soja et le gingembre dans un sac congélation. Refermez le sac en évacuant le maximum d'air. Laissez mariner au réfrigérateur pendant quelques heures voire toute une nuit.**

2. **Faites chauffer une poêle à griller (ou le barbecue) et faites griller les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (± 6 minutes de chaque côté).**

3. **Coupez le poulet en lanières. Faites revenir les feuilles de paksoy dans de l'huile d'arachide et terminez par un filet d'huile de sésame, la coriandre et les oignons nouveaux. Servez le poulet avec les légumes et le riz.**