

BURGER POULET TERIYAKI



Temps de préparation
PLUS DE 15 MINUTES



Difficulté
FACILE



Thématique
TENDANCE - EXPÉRIENCE



Coût portion*
ENTRE 5 ET 6 EUROS



INGRÉDIENTS pour 1 portion



- **PAIN POUR HAMBURGER GÉANT SÉSAME HARRYS FOODSERVICE : 1**
- Poulet émincé: 150g
- Sauce gingembre: 1 cas
- Sauce soja: 1 cas
- Huile de sésame: 1 cas

- Saké: 1 cas
- Vinaigre japonais: 1 cas
- Sucre: 1c. café
- Bambou: quelques pousses
- Germes de betterave: 1 boîte



SUIVEZ LA RECETTE !

1

Pour la marinade de poulet: mélanger la sauce soja, le gingembre, le saké, le vinaigre et le sucre.

2

Mélanger le poulet émincé à la marinade pendant une heure en remuant de temps en temps.

3

Dans un wok, faire chauffer l'huile de sésame, égoutter le poulet et le faire cuire jusqu'à coloration.

4

Incorporer la marinade et laisser cuire jusqu'à ce que celle-ci devienne sirupeuse et bien épaisse.

5

Faire chauffer le Pain pour Hamburger au four à 180° pendant quelques secondes, puis déposer à l'aide d'un emporte-pièce les morceaux de poulet sur le socle.

6

Retirer l'emporte-pièce, ajouter les bambous croquants et les germes de betterave par-dessus puis referme le burger. Servir chaud.