**POULET TERIYAKI**

22 burritos réguliers et 10 végétariens

**Ingrédients :**

|  |  |
| --- | --- |
| **32 tortillas thaï gingembre**  500g de choux rouge (a la mandoline)  500g de choux blanc (a la mandoline)  500g de carottes râpées  250g d oignons vert en petites rondelles  180g d échalotes françaises en lamelles  zest d 1 citron au complet  150g de coriandre haché  150g de persil haché  20g de chili broyé  1 sac de lanières de poulet  10 boulettes végé pour les végé  1 barre et demie de cheddar orange | * **Sauce teriyaki :**   1 L d’eau  1 tasse de sauce soya (280g)  1 Tête d’ail haché (≈ 12 gousses)(30g)  1 c. à s. de gingembre en poudre (4 g)  300 g de Cassonade (20 c. à s.)  200 g de Miel  1 g de piment de Cayenne  120 g de fécule de maïs dans 1 tasse d’eau froide  **Mayonnaise Teriyaki :**  1250g de mayo  80g sambal Olek  60g de miel |

**Instruction :**

1. Commencer par préparer la sauce Teriyaki.
2. Mélanger 2/3 (1300g) de cette sauce avec les lanières de poulet. (utiliser 650g avec les boulettes végés)
3. Ensuite, préparer la sauce mayonnaise Teriyaki en mélangeant tous les ingrédients dans un récipient.
4. Dans un bac en plastique, mélanger tous les légumes, herbes, zeste, chili etc.

**POUR LES BURRITOS AU POULET :**

1. Étaler les tortillas sur un plan de travail propre et diviser les 2/3 du mélange de légumes sur les 22 tortillas (utiliser 1/3 du mélange pour les végés)
2. Ensuite, diviser de façon équitable le poulet Teriyaki sur les 22 tortillas.
3. Ajouter une belle cuillère à soupe de sauce mayonnaise Teriyaki sur chaque tortillas et garder le reste pour les végés.
4. Ajouter une grosse poignée de cheddar orange.
5. Mélanger du bout des doigts et bien rouler les tortillas

**POUR LES VÉGÉ :**

1. Commencer par cuire les 10 boulettes au four avec le mode enregistré **Boulettes Végé GFS.**
2. Répéter les étapes 2 à 9 en remplaçant le poulet par la boulette végé et en utilisant les 1/3 restants des ingrédients.