

The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, handwritten-style font on a solid orange square background.

Philippe Mollé
RECETTE GOURMANDE

LANGUETTES DE POULET YUZU ET SÉSAME GRILLÉ

4 poitrines de poulet de 150 g chaque
30 ml d'huile végétale
45 ml de bouillon de volaille ou eau
60 ml de sirop d'érable yuzu
30 ml de jus de citron
100 g de radis oriental (daikon) en julienne
15 g de graines de sésame noir
2 gousses d'ail noir écrasée
Sel au goût.

4 PERSONNES

Découper le poulet en languettes. Faire chauffer l'huile et rôtir les graines de sésame. Ajouter le poulet et le sirop d'érable au yuzu et le bouillon. Cuire ainsi 4-5 minutes. Cuire ainsi 4 minutes. Pendant la cuisson, ajouter les radis et l'ail. Finir ensuite au four 5 minutes à 375 degrés. Assaisonner si nécessaire et servir.
Bon appetit !



The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, lowercase, handwritten-style font on an orange square background.

Philippe Mollé
GOURMET RECIPE

CHICKEN STRIPS WITH YUZU AND GRILLED SESAME SEEDS

4 chicken breasts 150 g each

30 ml vegetable oil

45 ml chicken bouillon

60 ml yuzu maple syrup

30 ml lemon juice

100 g oriental radishes (daikon) thinly sliced

15 g sesame seeds

2 fresh garlic cloves crushed

Salt to taste

4 PEOPLE

Cut the chicken breast in strips

Heat the oil and brown the sesame seeds

Add the chicken strips, the maple syrup and the chicken bouillon

Cook for 4 minutes. While cooking add the radishes and garlic.

Finish by cooking in oven for 5 minutes at 375 degrees

Season if necessary.



Philippe Mollé
SIGNÉ MOLLÉ
COLLECTION ISENS