

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

POULET KUNG PAO



- 4 tasses d'eau**
- 2 c. à thé de sel**
- 1 poitrine de poulet coupée en dés**
- 2 c. à table de fécule**
- 1 c. à table de beurre**
- 3 c. à table d'huile**
- 2 à 3 tasses de champignons (au choix)**
- 1 gousse d'ail hachée finement**
- 2 c. à thé de gingembre frais râpé**

Sauce :

- 3 c. à table de sauce aux huîtres**
- 1 c. à table de vinaigre blanc**
- 1 c. à thé de sucre**
- 1 c. à table d'eau**
- 1 à 2 pincées de piments broyés (pour relever à votre goût)**

Dans une casserole moyenne, porter à ébullition l'eau avec le sel.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients et réserver.

Bien enrober le poulet avec la fécule et le faire blanchir dans l'eau bouillante environ 5 minutes jusqu'à cuisson parfaite. Retirer le poulet, l'égoutter et réserver. (Jeter l'eau ou la conserver pour faire un bouillon ou un soupe)

Pendant ce temps, dans un poêlon à feu moyen-élevé faire fondre le beurre dans l'huile et faire sauter les champignons jusqu'à cuisson désirée.

Réduire le feu à moyen doux, ajouter l'ail, le gingembre, le poulet cuit et remuer env. 1 minutes. (Question de réchauffer le poulet)

Réduire le feu à doux, ajouter la sauce et bien mélanger encore 1 autre minute.

Dans cette recette, vous pouvez aussi ajouter des légumes de votre choix. Vous n'aurez alors qu'à doubler ou tripler la sauce les faire sauter avant les champignons qui eux sont plus rapides à cuire. Concernant les champignons, n'hésitez pas à essayer différentes variétés pour en faire un plat plus exotique.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM