

Poulet général Tao



Poulet général Tao



Portions : 5-6



Prep & Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

30 morceaux (600 g) de poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code de produit 10610)
1/4 tasse (60 ml) de sauce soja foncée
1/4 tasse (60 ml) de vin de cuisine chinois
3 c. à table (45 ml) de vinaigre de riz
1/4 tasse (60 ml) de bouillon de poulet
1/4 tasse (60 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
1 c. à table (15 ml) d'amidon de maïs
1 c. à table (15 ml) d'eau froide
6 oignons verts, tranchés de biais
1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
4 gousses d'ail, émincées
2 po de gingembre, émincé
10 piments arbol, séchés, coupés en deux
3 tasses de riz basmati, préparé selon les instructions
2 c. à table (30 ml) de graines de sésame (facultatif)



Instructions pour la préparation

Préparer le poulet karaage selon les instructions et garder au chaud. Trancher les oignons verts; séparer les tranches vertes et les tranches blanches. Dans un bol, mélanger la sauce soja, le vinaigre de riz, le vin de cuisine chinoise, le bouillon de poulet, le sucre et l'huile de sésame, et réserver. Chauffer un wok à feu moyen; ajouter l'huile végétale, l'ail, le gingembre et les tranches blanches des oignons verts. Faire sauter pendant 2 minutes. Ajouter les piments arbol et le mélange de sauce soja; brasser pour mélanger et faire chauffer à feu moyen pendant 5 minutes. Dans un petit bol, combiner l'amidon de maïs et l'eau froide; mélanger pour obtenir un coulis. Ajouter le mélange de pâte liquide dans le wok et bien mélanger; continuer de faire chauffer pendant 1 minute jusqu'à ce que le liquide épaississe. Ajouter le poulet karaage préparé et les tranches vertes des oignons verts (en réserver 2 c. à table pour la garniture). Ajouter le poulet karaage et remuer jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé de sauce. Servir sur du riz préparé, garnir de tranches d'oignon vert et de graines de sésame (facultatif).

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à www.reuven.com