

les recettes d'Alice

Poulet à l'oignon et au gingembre



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

500gr de blancs de poulet
2 c à c de gingembre haché
50 cl d'huile d'arachide
25 gr de farine
Huile de sésame, sauce soja

1 c à c de levure chimique
Vinaigre de xérès, maïzena
1 c à c de bicarbonate
4 c à s d'oignon nouveaux
huile d'arachide

Matériel nécessaire

1 wok

Préparation et réalisation

1- Découper les blancs de poulet en morceaux. Mélanger 1 c à c d'huile de sésame, 1 c à c de sauce soja, 1 c à c de xérès, 1 c à c de maïzena enrober les poulets et laisser mariner 30 min.

2- Dans un bol mélanger l'oignon et le gingembre et du sel.

3- Mélanger la farine, 50 gr de maïzena, la levure, le bicarbonate, 1 c à c d'huile et 85 cl d'eau, assaisonner. Ajouter les morceaux de poulet et remuer puis les égoutter.

4- Faire chauffer le wok avec 2 c à s d'huile et faire revenir le mélange d'oignon. Débarrasser.

5- Faire chauffer 50 cl d'huile et frire les poulets petit à petit.

Conseils et astuces

Servir les beignets de poulet avec la sauce à l'oignon.

Alice Délice

