

Poulet épicé

Sauce

- 1 c. à soupe de maïzena
- 1 c. à soupe de sucre
- ½ c. à café de sambal oelek
- 3 c. à soupe de sauce de soja foncée (dark)
- ½ c. à café de sauce de poisson
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz clair
- 2 c. à soupe de vin de riz foncé

bien mélanger le tout dans une terrine, réserver

Légumes

- 50 g de pousses de bambou
- 2 oignons primeurs, avec les fanes, coupés en deux
- 2 gros piments/peperoncini rouges, épépinés
- 1 cm de gingembre frais
- 4 gousses d'ail

couper le tout en fines lanières, couvrir et réserver

Viande

- 500 g de blancs de poulet

éponger avec du papier absorbant, couper en lanières d'env. 3 mm

- 1 c. à café de maïzena, délayée dans
- 1 c. à soupe de vin de riz foncé

mélanger à la viande, couvrir et laisser mariner env. 10 min au réfrigérateur

huile pour sauter en remuant

bien chauffer dans un wok ou une grande poêle à frire, sauter la viande par portions env. 2 min en remuant, la réserver.
Ajouter les légumes, les sauter un instant en remuant, ajouter la viande, incorporer la sauce, réchauffer, servir sans attendre

quelques oignons primeurs

- 1 gros piment/peperoncino rouge pour le décor

Idéal avec: soja aux filaments rouges, légumes en sauce aux huîtres, riz siam patna.

Variante: remplacer le sambal oelek par de la sauce de piments, le vinaigre de riz clair par du vinaigre de vin blanc dilué et le vin de riz foncé par du xérès.

