

Poulet Général Tao



Plat **Moyen**

Pour : 5 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 2 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette qui demande beaucoup d'attention. Colorée avec sa note un peu épicée.

Ingrédients

- 5 cuisses de poulet
- 2 cs d'huile
- 1 cs de gingembre tranché fin
- 1 cs d'ail haché
- 8 échalotes
- 0,5 cs de piment rouge
- huile pour frire
- pour la marinade :
 - 2 cs de sauce soja
 - 2 cs de féculé
 - 2 cs d'huile
- 1 blanc d'oeuf
- 0,5 cc de sel
- pour la sauce :
 - 1,5 cs de vinaigre de riz
 - 2 cs de sucre
 - 1 cs de féculé
 - 2 cs de sauce soja
 - 0,25 tasse de bouillon de poulet
 - 1 cc d'huile de sésame

Préparation

- 1 Coupez vos cuisses de poulet en petits morceaux. Mélangez tous les éléments de la marinade et mettez-y les morceaux de poulet à mariner pendant 2 heures.
- 2 Au bout de ce temps, égouttez les morceaux de viande et faites-les cuire dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Réservez.
- 3 Dans la même poêle, faites revenir le gingembre, l'ail, les échalotes et le piment. Remettez les morceaux de poulet ainsi que la sauce, faite au préalable en mélangeant ensemble tous les ingrédients nécessaires. Laissez cuire 30 minutes.
- 4 A servir avec des pâtes.

Proposé par



parfumdebrimbelle

La Vie est un long fleuve.

J' Aimer le partage.

La Beauté de que nous offre Dame Nature.

En un seul mot... j'aime la Vie.

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

