

## Poulet au gingembre



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Il agrmente vos plats en leur apportant une saveur chaude, piquante et légèrement citronnée...  
Le gingembre est à l'honneur aujourd'hui !*

### Ingrédients

- 1 poulet - découpé en morceaux
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cs de farine
- 10 cl de noilly prat
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 brique de crème fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Salez et poivrez les morceaux de poulet. Farinez-les et faites-les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils ont pris une jolie couleur dorée, réservez-les.
- 2 Pelez, lavez et émincez l'oignon et la gousse d'ail. Pelez le gingembre. Dans la sauteuse, faites revenir l'oignon émincé. Râpez le gingembre et ajoutez-le aux oignons. Laissez revenir sur feu doux quelques minutes.
- 3 À ce moment ajoutez le Noilly Prat et laissez évaporer quelques minutes. Versez le bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez les morceaux de poulet, l'ail émincé et laissez mijoter 30 minutes, à couvert, sur feux moyen.
- 4 Quelques minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les champignons égouttés. Lorsque le poulet est cuit, disposez les morceaux de poulet sur votre plat de service et tenez-le au chaud.
- 5 Pendant ce temps ajoutez la crème dans la sauteuse et portez la sauce à ébullition puis versez-là sur votre poulet. Servez aussitôt! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

