

Wok de poulet au gingembre

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 4 h**Cuisson** : 10 mn*Doux et fort à la fois, le gingembre est un inconditionnel de la cuisine asiatique !*

Ingrédients

- 2 escalopes de volaille
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais
- 2 cs de vin blanc
- 1 cs de sauce soja
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de miel
- 1 cc de paprika

Préparation

- 1 Coupez les escalopes en lamelles. Pelez et râpez le gingembre frais. Dans un bol, mélangez l'ail pilé, la sauce soja, le vin blanc, le miel, le gingembre et le paprika. Mettez les lamelles de poulet et la marinade dans un saladier. Remuez bien et mettez au réfrigérateur au moins une matinée.
- 2 Au bout de ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans le wok. Faites-y sauter le poulet avec la marinade pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement.
- 3 Servez aussitôt accompagné de riz à sushis. 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

