

Poulet Général Tao

Marinade pour le poulet:

350g de hauts de cuisses de poulet
1 oeuf
2 cuillères à table de fécule de maïs
1/4 de cuillère à thé de sel

Mix de farine pour la friture:

1/2 tasse de farine tout-usage
1/4 de tasse de fécule de maïs
1 pincée de poivre

Pour la sauce :

3 cuillères à table de sauce soja claire
150 ml d'eau
1 cuillère à table de sauce huître
1 cuillère à table de fécule de pomme de terre ou de farine de tapioca
1 cuillère à thé de vinaigre de riz
1 cuillère table de vin de cuisine chinois (Shiaoxing)
2 gousses d'ail finement hâchées
Un morceau de gingembre de 2 à 3 cm (25g) finement hâché
Une branche d'oignon vert (échalotte) (partie blanche pour la sauce et partie verte pour la garniture)
4 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café d'huile de sésame
1 pincée de poivre
Huile pour friture

Étapes:

Couper les hauts de cuisses en petit morceaux - grosseur d'une bouchée et y mélanger un oeuf, 2 cuillères à table de fécule de maïs et 1/4 de cuillère à thé de sel.

Dans un autre bol, mélanger une demi tasse de farine, 1/4 de tasse de fécule de maïs et une pincée de poivre.

Versez le mélange de poulet dans le mix de farine et bien mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien collée au poulet. S'il reste beaucoup de farine, vous pouvez y ajouter un peu d'eau pour que le reste de la farine se colle aux morceaux de poulet, plus de chapelure fera un poulet plus croustillant (attention pour ne pas mettre trop d'eau pour éviter que la farine se forme en colle).

Mixer tous les ingrédients pour la sauce ensemble et garder de côté.

Faire frire tous les morceaux de poulet à 375°C. Le temps de cuisson est d'environ 3 minutes, mais peut varier selon la grosseur des morceaux.

Quand le poulet est prêt, le mettre de côté afin de chauffer la sauce.

Faire chauffer un chaudron (ou le wok) avec un peu d'huile et y verser la sauce quand celui-ci est chaud. La sauce s'épaissira très vite. Lorsqu'elle commence à s'épaissir, compter environ 30 secondes en remuant continuellement.

Fermer le feu et ajouter le poulet à la sauce en mélangeant bien tous les morceaux à la sauce.

Pour la garniture, mettre une pincée de graines de sésame grillées et la partie verte émincée de l'oignon vert.