

Recette Authentique du Poulet Kung Pao au Poivre du Sichuan

Ingrédients pour la marinade

- 500g de blancs de poulet coupés en dés
- 1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing (ou sherry sec)
- 1 cuillère à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

Ingrédients pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à soupe de vinaigre noir de Chinkiang
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de fécule de maïs diluée dans un peu d'eau

Ingrédients pour la cuisson

- 1 cuillère à soupe de grains de poivre du Sichuan
- 6 à 8 piments séchés coupés en tronçons
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 morceau de gingembre frais haché
- 50g de cacahuètes grillées non salées
- 3 oignons nouveaux coupés en biseaux
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients de la marinade avec le poulet et laissez reposer 20 minutes.
- Dans un petit bol, fouettez tous les ingrédients de la sauce et réservez.
- Faites chauffer l'huile dans un wok à feu moyen. Ajoutez le poivre du Sichuan et les piments séchés jusqu'à ce qu'ils soient parfumés (attention à ne pas les brûler).
- Augmentez le feu, ajoutez le poulet et faites sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajoutez l'ail et le gingembre, faites revenir 30 secondes.

- Versez la sauce dans le wok et mélangez jusqu'à ce qu'elle épaississe et enrobe le poulet.
- Incorporez les cacahuètes et les oignons nouveaux juste avant de servir.
- Servez immédiatement avec un bol de riz blanc vapeur.

Conseils du chef

- Pour un goût plus intense, torréfiez légèrement les grains de poivre du Sichuan à sec dans une poêle avant de les concasser.
- Le vinaigre noir de Chinkiang est essentiel pour l'équilibre aigre-doux caractéristique du plat.
- Assurez-vous que le wok est bien chaud pour obtenir une texture saisie et non bouillie.