

Recette Authentique : Poulet Kung Pao au Poivre du Sichuan

Ingrédients pour la marinade

- 500g de blancs de poulet coupés en dés de 2cm
- 1 cuillère à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing (ou sherry sec)
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

Ingrédients pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz noir (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 2 cuillères à soupe d'eau

Ingrédients pour la cuisson

- 1 cuillère à soupe de grains de poivre du Sichuan
- 5 à 8 piments séchés coupés en tronçons
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 cm de gingembre frais râpé
- 3 oignons nouveaux (partie blanche et verte séparées)
- 100g de cacahuètes grillées non salées
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre

Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients de la marinade avec le poulet et laissez reposer 20 minutes.
- Torréfiez les grains de poivre du Sichuan à sec dans un wok chaud pendant 1 minute, puis concassez-les grossièrement.
- Chauffez l'huile dans le wok, ajoutez les piments et le poivre du Sichuan jusqu'à ce qu'ils soient parfumés.
- Saisissez le poulet à feu vif jusqu'à ce qu'il soit doré.

- Ajoutez l'ail, le gingembre et la partie blanche des oignons nouveaux.
- Versez la sauce préparée et remuez jusqu'à ce qu'elle épaississe et enrobe le poulet.
- Incorporez les cacahuètes et la partie verte des oignons nouveaux juste avant de servir.
- Servez immédiatement avec un bol de riz blanc vapeur.

Conseils de chef

- Le poivre du Sichuan apporte une sensation de picotement unique (mâ) : ne le remplacez pas par du poivre noir.
- Préparez tous vos ingrédients à l'avance (mise en place), car la cuisson au wok est très rapide.
- Pour un plat moins épicé, retirez les graines des piments séchés avant de les faire revenir.