Poulet aux marrons

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Grillées sur des barbecue mobiles, les châtaignes sont très populaires et font partie de la street food hivernale asiatique, non seulement en chine, mais aussi en Corée et à Honk Kong. La recette de poulet braisé proposée ici est originaire du Sichuan, cette grande province très montagneuse du sud-ouest de la chine.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 35 min - Cuisson: 25 min - Durée: 45 min

Ingrédients

- 500 g de filets de poulet
- 1 grande boîte de marrons au naturel
- 1 oignon
- huile de colza

Marinade

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de Xérès sec
- 1 cm de gingembre frais
- sambal oelek

Sauce

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sucre

Liaison

- Maïzena

Recette liée

- Sambal Oelek

Préparation

1. Éplucher et râper le gingembre.
2. Couper les filets de poulet contre le grain, en fines lamelles.
3. Dans un grand bol, préparer la marinade : mélanger le Xérès, le sambal, le gingembre et la sauce soja.
4. Ajouter le poulet, mélanger et laisser mariner 30 minutes.
5. Pendant ce temps, couper l'oignon en quartiers fins.
6. Verser un peu d'huile dans une grande poêle.
7. Y faire sauter l'oignon à feu vif jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver.
8. Mettre 4,5 dl d'eau dans une casserole, Ajouter la sauce soja, le sucre et les marrons égouttés et rincés.
9. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les marrons soient tendres.
10. Verser la maïzena diluée dans un peu d'eau dans la casserole et remuer jusqu'à épaississement.
11. Couper le feu et couvrir.
12. Lorsque le poulet a fini de mariner, rajouter un peu d'huile dans la poêle.
13. Ajouter le poulet et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.
14. Rajouter les oignons et les marrons en sauce.
15. Réchauffer et couper le feu dès ébullition.
16. Servir aussitôt.

Ingrédients originaux

- Sauce soja
- Gingembre frais
- Xérès sec
- Sambal oelek