Poulet braisé sauce du chef

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

Une recette chinoise de poulet braisé, bien parfumé, dont on peut utiliser la sauce restante, ou « sauce du chef » dans d'autres plats.

Quantité: 8 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Cuisson: 1 h 15 - Durée: 1 h 45

Ingrédients

- 8 cuisses de poulet
- 50 cl de sauce soja
- 90 ml de Xérès sec
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cm de gingembre frais
- 2 têtes d'anis étoilée (badiane)
- 1/2 piment oiseau
- 10 grains de poivre du Sichuan, ou de poivre Timut
- Maïzena

Préparation

1. Peler le gingembre et le couper en morceaux.
2. Le mettre dans une boule à épices, ainsi que l'anis étoilé, le poivre du Sichuan et le piment oiseau.
3. Désosser les cuisses de poulet et les ficeler.
4. Verser dans un faitout 1 litre d'eau, la sauce soja, le xérès et le sucre.
5. Porter à ébullition.
6. Ajouter les ballotines de poulet, les os et la boule à épices.
7. Couvrir et laisser mijoter pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
8. Sortir les ballotines, enlever la ficelle et les trancher.
9. Les réserver au chaud et à couvert dans un plat de service.
10. Laisser cuire la sauce au moins une demi-heure
11. Filtrer le jus de cuisson, le remettre dans le faitout, le goûter et rajouter de l'eau jusqu'à ce qu'il ne soit plus trop salé.
12. Prélever 500 ml et les verser dans une casserole.
13. Amener à ébullition, ajouter de la maïzena diluée dans un peu d'eau et remuer jusqu'à épaississement.
14. Verser la sauce obtenue sur le poulet et servir.

Remarques ou suggestions

- Le jus de cuisson restant de ce plat (sauce du chef) peut être congelé ou conservé une semaine au réfrigérateur pour être utilisé dans d'autres plats par la suite. Par exemple : faire sauter de la viande et des légumes (oignons, poivrons, pois gourmands…) séparément dans un peu d'huile, réunir le tout dans une poêle, rajouter la sauce du chef et lier avec de la maïzena diluée dans un peu d'eau.
- Lorsqu'on veut ne confectionner que de la sauce, utiliser des carcasses ou des os seuls, plutôt que des cuisses de poulet entières. À cet effet, il est intéressant, lorsque l'on désosse de la volaille, de congeler les os au lieu de les jeter.

Ingrédients originaux

- Sauce soja
- Gingembre frais
- Anis étoilé (badiane)
- Xérès sec
- Poivre du Sichuan