



# Poulet impérial (Gong bao)

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

Le poulet impérial, ou Gong bao, est un plat sauté très épicé de la cuisine du Sichuan, une province du sud-ouest de la Chine.

Préparé avec du poulet, des cacahuètes ou des noix de cajou, des légumes divers et des piments séchés régionaux, ce plat dont la garniture aromatique à base de poivre du Sichuan, de vin de Shaoxing, de vinaigre noir et de pâte de haricots fermentée est à la fois typée et puissante, combine les saveurs salées, douces, aigres et piquantes.

Devenu populaire dans toute la Chine ainsi que dans d'autres pays, il en existe de multiples variantes, généralement moins épicées que la version sichuanaise, et plus adaptées aux goûts locaux.

La recette ci-dessous est proche de la recette traditionnelle, et raisonnablement piquante.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 40 min - Cuisson: 10 min - Durée: 50 min

## Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 200 g de pousses de bambou en conserve
- 100 g de cacahuètes ou de noix de cajou sans sel
- 4 petits oignons nouveaux, ou 2 gros
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de xérès sec
- 1 cuillère à soupe de poivre du Sichuan

## Marinade

- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1/2 cuillère à café de sel

## Assaisonnement I

- 4 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 2 piments de Cayenne séchés entiers
- 1 cuillère à soupe de sauce épicée de soja fermenté

## Assaisonnement II

- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre noir
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café d'huile de sésame

## Préparation

1. Désosser les cuisses de poulet, retirer la peau et découper la chair en cubes de 2 cm.
2. Dans un grand bol, mélanger le sel et l'eau de la marinade.
3. Ajouter le poulet et laisser mariner au moins une demi-heure.
4. Pendant ce temps, faire griller à sec les cacahuètes dans une poêle. Les réserver dans un bol pour les laisser refroidir.
5. Éplucher et émincer l'ail et le gingembre.
6. Couper les piments de Cayenne en 2 dans le sens de la longueur.
7. Rincer et émincer les pousses de bambou.
8. Rincer et couper l'oignon frais en tronçons d'un petit centimètre d'épaisseur.
9. Dans un bol, regrouper les ingrédients de l'assaisonnement I.
10. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de l'assaisonnement II.
11. Lorsque le poulet a bien mariné, l'égoutter pour enlever l'excédent de liquide. Rajouter la maïzena et mélanger.
12. Faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile de colza dans une sauteuse.
13. Faire frire le poivre du Sichuan pendant une minute, le retirer avec une écumoire.
14. Rajouter l'assaisonnement I. Faire frire 1 minute.
15. Mélanger 1 cuillère à soupe d'huile avec le poulet.
16. Rajouter le poulet, les pousses de bambou et le Xérès dans la sauteuse. Augmenter le feu et faire cuire 5 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit tout juste cuit.
17. Ajouter l'assaisonnement II, l'oignon frais et les cacahouètes.
18. Bien mélanger et servir aussitôt avec du riz parfumé.

## Remarques ou suggestions

- Ce plat est traditionnellement très piquant : la recette originale contient au moins deux fois plus de piments.

## Ingrédients originaux

- Sauce épicée de soja fermenté
- Sauce soja
- Huile de sésame
- Vinaigre noir
- Xérès sec
- Poivre du Sichuan
- Gingembre frais