



Poulet braisé sauce du chef

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

Poulet braisé sauce du chef

Quantité : pour 8 à 10 personnes - Durée totale : 1 heure 15 minutes

Ingrédients

- 2 kg de poulet
 - 50 cl de sauce soja
 - 3 cuillères à soupe de sucre roux
 - 6 cuillères à soupe de Noilly Prat
 - 2 cm de gingembre frais
 - 1 ou 2 têtes d'anis étoilé (badiane)
 - purée de piment
 - maïzena
-

Préparation

1. Peler le gingembre et le couper en morceaux.
 2. Couper les poulets en morceaux.
 3. Verser dans une grande casserole 1 litre d'eau, la sauce soja, le gingembre, l'anis étoilé, le sucre, le Noilly et la purée de piment. Porter à ébullition.
 4. Ajouter les morceaux de poulet, couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure.
 5. Sortir les morceaux de poulet, les désosser et les découper en tranches fine contre le grain. Réserver au chaud dans un plat de service.
 6. Filtrer le jus de cuisson et en remettre 50 cl dans la casserole. Ajouter de la maïzena diluée dans un peu d'eau et remuer jusqu'à épaississement.
 7. Verser la sauce obtenue sur le poulet et servir bien chaud.
-

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.

Publié par Lucullent le 4 septembre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.