

Poulet au gingembre

6 personnes



- 1 poulet
- 200 g de racine de gingembre
- 50 g de champignons noirs désydratés
- 1 tête d'ail ou 12 gousses
- 15 cL de sauce soja
- 5 échalotes
- 1 bouquet de basilic

Réhydrater les champignons noirs dans de l'eau tiède.
Éplucher le gingembre, le couper en copeaux avec un économiseur.
Découper le poulet.

Le faire revenir avec les échalotes hachées, le gingembre et les grains d'ail entiers pelés. Ne surtout pas saler la viande, la sauce soja est très salée.
Ajouter éventuellement 2 cuillers à soupe de farine, qui aura pour effet d'épaissir la sauce.

Arroser de sauce soja à raison d'1 verre de sauce pour 4,5 verres d'eau.
Ajouter les champignons noirs coupés en lamelles aux ciseaux.
Laisser mijoter.

Avant de servir ajouter le bouquet de basilic, ou en parsemer les assiettes servies, après l'avoir ciselé.

Servir avec des nouilles chinoises, ou des tagliatelles, ou du riz.