

Poulet Royal Chinois

Ingédients :

- 2 poignées de cacahuètes grillées à sec
- 200g de poulet (escalope)
- un grand concombre
- un ou deux petits piments rouges
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre
- 2 cuillerées à soupe de sauce de soja
- sel
- un demi verre de vin blanc sec pour la cuisine
- 3 blancs d'œufs
- une pincée de poivre moulu
- un petit bouquet de ciboulette
- 10g de gingembre frais
- une gousse d'ail
- 3 cuillerées à soupe d'huile

Préparation :

1. Coupez le poulet, les piments rouges, le concombre, le gingembre la ciboulette, et l'ail en petits morceaux.
2. Mélangez l'ensemble obtenu dans un saladier avec le sel, les blancs d'œufs et l'huile.
3. Ensuite mélangez dans un bol à part le sucre, le vinaigre, le sel, la sauce de soja et le vin de cuisine afin d'obtenir la sauce du plat.
4. Chauffez le poulet dans une sauteuse avec de l'huile et après une minute et demie, mettez le gingembre et les piments rouges dedans.
5. À la fin, rajoutez les cacahuètes grillées dedans.

Vous pouvez servir !