

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Poulet 3 tasses et cannelle



Ingrédients pour 6 personnes:

- 850 g de poulet jaune fermier découpé
- 200 ml de vin jaune chinois (vin de ShaoXing)
- 200 ml de sauce de soja (150 ml de claire et 50 ml de noire)
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol (optionnel)
- 50 ml d'huile de sésame
- 20 g de gingembre
- 4 gousses d'ail pelées
- 20 g de sucre candi
- 2 badianes
- un peu de cinq épices en poudre
- un peu de poivre
- une petite pincée de cannelle en poudre

Préparation :

1. Mettez l'huile dans une cocotte profonde mais pas trop large, faites dorer en plusieurs fois les morceaux de

poulet. Si votre poulet est gras, faites dorer sans huile. Coupez le gingembre en morceaux.
2. Quand les morceaux de poulet sont dorés, ajoutez le gingembre, les gousses d'ail en entier, les badianes, continuez la cuisson pendant 1 min.
3. Ajoutez le vin jaune chinois, la sauce de soja, le sucre candi, un peu de cinq épices en poudre et un peu de poivre. Baissez le feu dès l'ébullition.
4. Laissez mijoter couvert pendant 30 à 60 min.
5. Augmentez le feu pour réduire la sauce en mélangeant de temps en temps. Ajoutez l'huile de sésame. Mélangez de nouveau. Mettez quelques feuilles de basilic fraîches.

**Accord avec un Châteauneuf-du-Pape
LA REINE DES BOIS**

Recette créée par Mme Margot Zhang
<http://recetteschinoises.blogspot.fr/>

DOMAINE DE LA MORDORÉE

