

POULET AUX CHAMPIGNONS NOIRS

Janvier 2005 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cuisses de poulet
- ★ 25 g de champignons noirs déshydratés
- ★ 1 belle carotte
- ★ 3 côtes de céleri-branche
- ★ 2 échalotes
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 4 cuillères à soupe de Noilly-Prat
- ★ 8 cuillères à soupe de sauce soja
- ★ 4 cuillères à café de sauce pour nems
- ★ 4 cuillères à café de sucre en poudre
- ★ 2 pincées de piment de Cayenne
- ★ 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 4 cuillères à café de fécule de pomme de terre
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Sauteuse (ou Wok), Saladier

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 8,60 € (soit 2,15 € par personne)



Recette :

Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl d'eau, hors du feu, ajouter les champignons, mélanger, couvrir et laisser réhydrater. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, y plonger les cuisses de poulet et laisser cuire à frémissement 20 minutes, égoutter et laisser refroidir. Peler la carotte et la couper en tronçons de 3 cm de long. Couper chaque tronçon verticalement en rectangles de 1 mm d'épaisseur. Couper les côtes de céleri en tronçons de 3 cm et couper en rectangles minces. Dans un saladier préparer une sauce en mélangeant les différents ingrédients suivants : sucre en poudre, sauce pour nems, Noilly-Prat, sauce soja, 40 cl d'eau, poudre de gingembre, piment, fécule de pomme de terre. Poivrer (ne pas saler car la sauce soja l'est déjà), bien mélanger. Ôter la peau et les cartilages des cuisses de poulet et les désosser. Couper la chair en petits morceaux et mettre à tremper dans la sauce.

Peler les échalotes et les hacher finement. Dans une sauteuse, ou mieux dans un wok, chauffer l'huile, ajouter les échalotes et cuire 1 minute à feu moyen en tournant, ajouter carotte et céleri et cuire 8 minutes en tournant sans cesse. Égoutter les champignons noirs et ajouter dans la sauteuse pour 1 minute. Enfin adjoindre les morceaux de poulet et la sauce et cuire 8 minutes en tournant pour faire épaissir en veillant que rien n'attache (ajouter un peu d'eau éventuellement). Accompagner ce plat asiatique de riz cantonais ou de nouilles chinoises.

📌 On peut remplacer les cuisses de poulet par des cuisses de canard, le Noilly-Prat par un vermouth. On peut adjoindre aux légumes des rectangles de pousses de bambou, des champignons de Paris émincés, ... Pour les champignons noirs, préférer l'espèce *Auricula judae* (oreille de judas) aux autres champignons dits noirs plus coriaces.

Boisson :

Un rosé, Côtes de Provence servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.