



Poulet au gingembre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 sachet de Bouillon de Volaille BIO Ariaké
- 100 g de champignons de Paris frais
- 4 blancs de poulet
- 10 g de Maïzena
- 1 c. à soupe de vin blanc
- 1 morceau de racine de gingembre frais sel, poivre

1. Laisser infuser le sachet de Bouillon de Volaille Bio 10 minutes dans 33 cl d'eau bouillante.
2. Couper les blancs de poulet en bâtonnets. Saler et poivrer les morceaux. Éplucher la racine de gingembre et la couper en fines lamelles. Éplucher et laver les champignons frais. Délayer la Maïzena dans 3 c. à soupe de Bouillon de Volaille Bio.
3. Dans une poêle anti-adhésive, essuyer une goutte d'huile avec du papier absorbant, puis faire revenir les lamelles de gingembre sans les laisser dorer. Ajouter les morceaux de poulet et les faire revenir quelques minutes. Ajouter

les champignons et 20 cl d'eau. Laisser cuire le tout encore 5 min à couvert jusqu'à ce que la viande soit cuite.

4. Ajouter alors la Maïzena délayée, le vin blanc, la sauce soja, puis porter à ébullition douce en mélangeant jusqu'à ce que la sauce épaisse. Ajouter de la Maïzena si nécessaire. Servir bien chaud accompagné de riz blanc.