

Poulet Gong Bao 宫爆鸡丁 gōng bào jī dīng

"Kung Pao ou gōng bào" est un mode de préparation dont les piments séchés et les cacahuètes sont indispensables, on peut le faire avec du poulet ou des crevettes.



Pour 2 personnes

270 g de poulet

60 g de piments doux (optionnel)

30 g de cacahouètes crues sans peau

6-7 piments rouges séchés coupés en petits morceaux, enlevez les graines, on peut aussi utiliser les piments en entiers, plus joli mais moins piquant

1 oignon nouveau

2 à 3 tranches de gingembre

1 gousse d'ail

1 c. à café de [poivres du Sichun](#)

2 c. à soupe d'huile de tournesol

Pour la marinade du poulet

1 c. à soupe de sauce de soja claire

1 c. à soupe de vin jaune chinois (vin HuaDiao)

Pour la sauce à lier

1 c. à soupe de sauce de soja claire

2 c à c de vinaigre de riz

1 pincée de sucre en poudre

4 c. à soupe d'eau

1 c. à café de fécule de pomme de terre

Un peu de sel

Étapes

Coupez le filet de poulet en lamelles dans sa longueur, puis coupez les lamelles en petits dés.

Marinez le poulet avec tous les ingrédients pour la marinade.

Faites griller les cacahuètes à feu doux avec 1 c. à soupe d'huile. Quand les cacahuètes sont dorées, mettez-les de côté sur un papier absorbant.

Coupez l'oignon nouveau et les piments séchés en petits morceaux.

Coupez les piments doux en morceaux.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pour la sauce à lier. Ajoutez le reste d'huile dans le wok, faites revenir les piments séchés et le poivre de Sichuan à feu moyen pendant 1-1 min 30. Ajoutez le poulet mariné, faites cuire pendant 2-3 min. Ensuite ajoutez les piments doux, le gingembre et l'ail. Augmentez le feu au maximum, remuez la sauce à lier et versez la dans le wok, mélangez rapidement.

La sauce se prend en moins de 30 secondes.

Ajoutez l'oignon nouveau en morceaux. Re-mélangez, ajoutez les cacahuètes et servez de suite.

L'histoire du poulet Gongbao

Ce plat est nommé d'après Ding Baozhen(1820-1886), un officiel du Qing dynastie et le gouverneur de la province du Sichuan. Son titre était Gongbao traduit littéralement « le palace du gardien ». the nom du poulet gonbao dérive de ce titre.