

## **Poulet vapeur au gingembre**

Tout le monde connaît le poulet rôti, frit, mijoté, grillé, en sauce, mais connaissez-vous le poulet vapeur ? Rassurez-vous, je ne vais pas vous parler de plat de régime, c'est pas trop mon genre ! Mais plutôt d'une recette chinoise pleine de saveurs ! J'aime beaucoup ce mode de cuisson car il permet de rendre la chair ultra-moelleuse en très peu de temps, mais sans altérer son goût.

Il y a aussi un côté pratique : pas besoin de surveiller la cuisson, ça ne peut pas brûler avec la vapeur ! Et puis c'est comme si on lui offrait une séance de sauna, à notre petit poulet : à la fin il est tout détendu, comme nous à la fin du repas !

[Imprimer](#)

Poulet vapeur au gingembre

Auteur: Piment Oiseau

Pour 4 personnes

## Ingredients

- [-1 poulet fermier de 1,7 kg](#)
- Pour la marinade :
  - -2 cuillères à soupe de sauce soja
  - -2 cuillères à soupe de vin de riz (ou de vin blanc sec)
  - -1 cuillère à café de sel
  - -1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- Pour la sauce :
  - -2 cuillères à soupe de sauce huître
  - -2 cuillères à soupe de sauce soja
  - -8 cuillères à soupe d'eau
  - -2 gousses d'ail
  - -1 bouquet de ciboulette
  - -2 cuillères à soupe d'huile de sésame

## Instructions

1. Coupez le poulet en morceaux et mettez-les dans un saladier. Versez les ingrédients de la marinade et mélangez bien. Laissez reposer au moins 30 min.
2. Placez les morceaux de poulet mariné dans un panier vapeur et faites cuire pendant 25 min, ou jusqu'à ce que la chair soit bien tendre.
3. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile de sésame dans une petite casserole et faites-y rissoler l'ail haché. Ajoutez la ciboulette ciselée, la sauce huître, la sauce soja et l'eau. Versez dans un bol.

4. Coupez les morceaux de poulet en petites bouchées et servez bien chaud avec du riz et le bol de sauce.

Astuce : pour une version un peu plus enflammée, ajoutez quelques rondelles de piment dans la sauce.