

# Poulet frit aux piments et à la sauce aigre-douce, nouilles sautées |

Recette pour 4 personnes



## Description

Pilons de poulet épicés aux saveurs d'Asie, et nouilles sautées aux pois sucrés et fèves germées.

## L'astuce du chef

Si vous désirez faire cette recette plus rapidement, utilisez de la poitrine ou du haut de cuisse désossé de poulet.

## Ingrédients

### Pour le poulet

- 12 Unité(s) Pilons de poulet
- 125 Ml Féculé de maïs
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour la sauce

- 6 Unité(s) Ail
- 30 Ml Gingembre frais
- 75 Gr Piment rouge
- 180 Ml Sauce chili douce
- 30 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Lime
- 10 Brin(s) Coriandre fraîche
- 30 Ml Graines de sésame
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour les nouilles

- 250 Gr Nouilles chinoises
- 100 Gr Pois sucré
- 100 Gr Fèves germées
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Mélangez la fécule et le blanc d'œuf. Retirez les pépins du piment, hachez-le, puis hachez l'ail et le gingembre. Hachez la coriandre, pressez et filtrez le jus de lime. Équeutez et émincez les pois sucrés. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuisez les nouilles jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égouttez, rafraichissez-les et réservez.

### Pour le poulet

Dans un wok faire chauffer l'huile jusqu'à 375°F. Assaisonnez les pilons de poulet, trempez-les dans le mélange farine/œufs et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Réservez sur un papier absorbant. Filtrez l'huile dans un contenant adapté et remettez le wok sur le feu pour l'étape suivante.

### Pour la sauce

Mettez un peu d'huile végétale dans le wok, ajoutez l'ail, le chili et le gingembre et faites sauter rapidement. Ajoutez les sauces et le jus de lime, mélangez et mettez le poulet par-dessus. Enrobez le poulet avec la sauce et finissez avec la coriandre hachée. Réservez et remettez le wok sur le feu avec le résidu de sauce.

### Pour les nouilles

Faites sauter les pois et les fèves rapidement, ajoutez les nouilles pour les remonter en température.

### Pour le dressage

Dans un bol, déposez vos nouilles dans le fond, les pilons et la sauce sur le dessus et finissez avec les graines de sésame.

**Bon appétit!**