



## Poulet épicé de Chongqing

Pour 12 personnes

### Ingrédients :

- 1 à 1.5 kg de cuisses de poulet
- 200g de cacahuètes crues
- 2 bottes de ciboulette
- Gingembre
- Sel
- Huile
- Sésame blanc
- Piment rouge
- Poivre de Sichuan
- Bouillon de poulet
- 2 têtes d'ail
- Sucre
- Vin jaune
- Poivre noir
- Farine de tapioca

### Préparation :

Couper les cuisses de poulet en petits morceaux et hacher grossièrement la ciboulette (portion de 3 cm environ).

Dans un grand saladier, ajouter les cuisses de poulet, du vin jaune, sel, poivre noir, un peu de farine de tapioca et laisser reposer pendant 20-30 minutes.

Frire dans un wok les cuisses de poulet. Effectuer un deuxième passage en friture des cuisses de poulet.

Dans un autre wok chauffer un peu d'huile, ajouter l'ail (en gousses entières), le gingembre haché (2 cm de la grosseur d'un pouce), le piment rouge, le poivre de Sichuan (15 graines), faire cuire pendant 1 à 2 minutes, puis ajouter le poulet, la ciboulette, les cacahuètes et une pincée de bouillon de poulet.

Pour finir, ajouter un peu de sucre et du sésame blanc.



## Sauté de céleri en branches au tofu aux cinq parfums

Pour 12 personnes

### Ingrédients :

- 1kg de céleri en branches
- 2 sachets de tofu aux cinq parfums
- 1 poivron rouge
- Gingembre
- Sel et poivre de Sichuan (en option),
- Huile,
- Huile de sésame
- Bouillon de poulet
- 1 tête d'ail
- Sauce de soja claire
- Farine de tapioca
- Vinaigre blanc



### Préparation :

Couper le céleri en branches, le tofu aux cinq parfums et le poivron rouge en tranches et tailler le gingembre en allumettes et hacher l'ail.

Blanchir le céleri en branches pendant 1 à 2 minutes et le passer sous l'eau froide.

Chauffer un peu d'huile dans un wok, rajouter du poivre de Sichuan si on le désire, puis le gingembre, l'ail et un peu de sauce de soja claire. Ajouter ensuite le tofu aux cinq parfums, le céleri en branches, un peu de sel, une petite pincée de sucre, un peu de vinaigre blanc et un peu d'eau.

Pour finir, ajouter du bouillon de poulet, de la farine de tapioca et de l'huile de sésame.