



Les recettes

AAFV Atelier cuisine RITA

05/12/2012

SOUPE CHINOISE AU POULET LAQUE

Recette pour 20 personnes

INGREDIENTS :

- 5 kg de cuisses de poulet ou du porc
- les épices 5 parfum, du gingembre frais, une tête d'ail, des oignons, une carotte, du céleri, de l'anis étoilé, de la noix muscade, un bâton de cannelle.
- 3 cubes de bouillon poulet
- 5 paquets de vermicelles
- Sauce Nuoc man , sauce d'huîtres

PRÉPARATION de la viande :

- Découper le poulet, enlever la peau, la couper en petits morceaux.
- Faire revenir la peau dans une poêle, bien faire griller et servir à l'apéritif.
- Désosser les cuisses et le haut des cuisses ajouter du sel, des épices 5 parfum, de la sauce soja et de la sauce d'huîtres. Laisser macérer au moins ½ heure.

CUISSON :

- Faire griller sur la flamme dans du papier alu un oignon, du gingembre, une carotte et une branche de céleri.
- Faire bouillir de l'eau dans une grande marmite.
- Ajouter l'oignon grillé épluché, les 3 cubes, le sel, le gingembre grillé et les os de poulet. Laisser bouillir le temps de la préparation.
- Dans une compresse mettre du gingembre frais, de la noix muscade, 4 ou 5 fleurs d'anis étoilé, un bâton de cannelle, la plonger dans le bouillon.
- Dans une petite casserole faire frire dans l'huile de l'ail pilé.
- Mettre le poulet sur une plaque dans le four. Faire bien griller puis couper en lamelles.
- Faire tremper 5 paquets de vermicelles dans l'eau tiède, puis le passer sous l'eau chaude et bien les égoutter.

PRÉSENTATION :

Dans un bol, mettre les pâtes, les lamelles de poulet, le bouillon, du poivre, l'ail grillé. Couper pour décorer la soupe de petits morceaux de céleri et d'oignons.