

Beignets de poulet sauce citron gingembre

Ingrédients pour 4 personnes:

4 blancs de poulet
75 g maïzena
4 jaunes d'oeufs
80 ml d'eau
huile pour friture

Sauce:

1 cuillère à café de sauce soja légère
60 ml de jus de citron
1 cuillère à soupe de maïzena
1 petit morceau de gingembre frais râpé (1/2 cuillère à café)
1 cuillère à soupe de sucre roux
125 ml de bouillon de volaille

Réalisation:

Mettre la maïzena dans un bol, et incorporer progressivement l'eau et les jaunes d'oeufs, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ajouter le poulet et bien mélanger.

Préparation de la sauce:

Mélanger la maïzena et le sucre au jus de citron dans une petite casserole.

Ajouter le gingembre, la sauce soja et le bouillon. Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Juste avant de servir, retirer les morceaux de poulet de la pâte et faire chauffer l'huile dans un wok ou dans une grande poêle.

Faire frire le poulet, en petites quantités, jusqu'à ce qu'il soit cuit et légèrement doré.

Égoutter le poulet sur du papier absorbant et le servir arrosé de sauce.