Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Wok « kai pad king » de poulet fermier, gingembre et champignons noirs

## Ingrédients

4 blancs de poulet fermier, 60 g de champignons noirs, 1 oignon, 50g de gingembre, 8 càs d' huile végétale, 8 càs de sauce d'huître, 6 càs de sauce soja claire, 1 càc de pâte de piment ki mao (ail, échalote, piment), 1 botte de jeunes oignons, 3 càs de sucre de palme,

## Préparation

Laisser tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède durant 10 minutes afin de les rendre souples. Ensuite, les nettoyer à l'eau, les égoutter et les hacher. Râper le sucre de palme si nécessaire.
Emincer l'oignon finement et couper le poulet en fines tranches. Eplucher puis couper le gingembre frais en fines lamelles et émincer finement les jeunes oignons. Réserver le tout séparément.
Chauffer l'huile végétale dans un wok à feu vif. Dès que l'huile se met à fumer, ajouter l'oignon et, quand il devient translucide, ajouter la pâte Kimao suivi du poulet émincé. Sans trop tarder, ajouter la sauce d'huître et la sauce de soja claire. Terminer par le sucre de palme.
Faire sauter le tout à feu vif avant d'incorporer les champignons noirs et le gingembre frais.
Faire revenir le mélange durant 2 minutes et terminer en parsemant la préparation de jeunes oignons émincés.

Nb: Ce plat est également délicieux avec des scampis, du porc ou du boeuf.

## Notes :