

Poulet vapeur sauce gingembre échalote

un poulet coupé en morceaux
un cuillerée de gingembre râpé
3 échalotes
une gousse d'ail
huile de sésame et de tournesol
sel, poivre

Mettez dans un bol le gingembre, l'ail et les échalotes finement hachés
Ajoutez une cuillerée à café d'huile de sésame et recouvrez d'huile de tournesol.

Mélangez et laissez macérer.

Cuisez les morceaux de poulet à la vapeur suivant les instructions du matériel que vous utilisez.

Servez le poulet, la sauce, du riz blanc et si vous le souhaitez, des légumes sautés (haricots verts ou épinards par exemple)