

# Poulet du Général Tao

## Ingrédients

- 750 g de poitrines de poulet (3 ou 4) désossées coupées en cube
- 25 ml d'huile de sésame
- 1/3 tasse de sauce soya (chinoise)
- 1 cuillère à soupe de tabasco
- 2 œufs
- 1/3 tasse de farine
- 2/3 tasse de fécule de maïs
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel

## Sauce

- 4 cuillères à thé d'huile de sésame
- 3 gousses d'ail râpées
- 3 échalotes coupées
- 1/2 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sucre
- 4 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à thé de Sambal Oelek
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 50 ml de sauce soya (chinoise)
- 4 cuillères à soupe de sauce hoisin
- 2 cuillères à soupe de ketchup

## Préparation

### Poulet

- Dans un bol, mélanger l'huile de sésame, la sauce soya, les œufs et le tabasco. Ajouter et enrober les cubes de poulet.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel.
- Placer ce contenu dans le bol principal et enrober les cubes de poulet.
- Mettre le poulet dans la friteuse en petite quantité. Prendre soin de le mettre directement dans l'huile, le panier doit être au fond de la friteuse.
- Frire jusqu'à ce que le poulet soit doré. Le temps de friture dépend du type de friteuse.

### Sauce

- Chauffer l'huile de sésame.
- Ajouter l'ail et les échalottes
- Cuire environ 2 minutes.
- Ajouter l'eau, le sucre, le vinaigre, le gingembre, les graines de sésame et le Sambal Oelek. Laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- Pendant ce temps, délayer la fécule de maïs dans la sauce soya.
- Ajouter le mélange de sauce soya, la sauce hoisin et le ketchup.
- Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

### Légumes

- Chauffer l'huile de sésame.
- Cuire les champignons et les piments rouges au goût.
- Ajouter deux cuillères à soupe de la sauce pour plus de saveur.

Servir sur un lit de riz basmati ou au choix.