

Pour 4 personnes

Le poulet au gingembre en papillotes

1 gros poulet d'environ 1,800 kg ou 2 petits; 3 gousses d'ail; 4 tranches de gingembre; 8 cuillerées à soupe de sauce soja; 3 cuillerées à soupe de sherry; 1 cuillerée à soupe de maïzena; 2 échalotes; sel, poivre; huile pour la friture; papier spécial friture.

1. Couper le poulet en 10 à 12 morceaux. Hacher menu les échalotes, l'ail ainsi que les tranches de gingembre. Dans un saladier mélanger la sauce soja, le sherry, la maïzena, l'ail, le gingembre et les échalotes hachés. Saler et poivrer. Tremper les morceaux de poulet dans la marinade durant 3 à 4 heures en les retournant de temps en temps.

2. Couper les morceaux de papier «spécial friture» en carrés de 15 cm sur 15 cm. Puis poser sur chaque papier un morceau de

poulet et bien le fermer, en l'agrafant sur l'ouverture, afin que l'enveloppe ne s'ouvre en cours de cuisson.

3. Chauffer l'huile et déposer doucement 4 ou 5 paquets à la fois et laisser frire durant 3 à 5 minutes en tournant de temps en temps. Retirer et laisser s'égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud.