



Champignons 'manchurian'



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 cuillères à soupe de fécule de maïs (+ 1)
3 cuillères à soupe de farine
1/4 cuillerée à thé sel
1/2 cuillerée à thé poivre noir
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
1/2 décilitre water (glacée)
2 décilitres d'huile d'arachide (1 cuillère à soupe)
500 grammes de champignons (coupés en deux)
4 centimètres de gingembre (pelé et émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
2 jeunes oignons (émincées)
1 poivron vert (émincée)
1 1/2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de sucre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, mélangez la fécule de maïs, la farine, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Ajoutez l'eau glacée peu à peu, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpes : ni trop épaisse, ni trop liquide. Ajoutez un peu plus d'eau si nécessaire.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'arachide.
- 3.** Versez les champignons dans la pâte et mélangez. Chaque morceau de champignon doit être recouvert de pâte. Faites frire les champignons en 2 ou 3 fournées dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'ils soient dorés, cela devrait prendre quelques minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant.



- 4.** Chauffez une cuillère à soupe d'huile d'arachide dans une poêle. Faites revenir le gingembre et l'oignon jusqu'à ce qu'ils dégagent leur parfum, mais ne les laissez pas se colorer.
- 5.** Ajoutez les jeunes oignons et poursuivez la cuisson pendant une minute.
- 6.** Ajoutez les poivrons émincés et laissez cuire 2 minutes de plus.
- 7.** Arrosez le tout de sauce soja et de ketchup. Mélangez bien.
- 8.** Mélangez 1 cuillère à soupe de fécule de maïs dans une petite tasse d'eau et versez-la dans la sauce. Portez à ébullition.
- 9.** Ajoutez le sucre, du sel et du poivre.

- 10.** Quand la sauce a bien épaissi, ajoutez les champignons. Servez immédiatement.