

# chanhda

## SAUCE GÉNÉRAL TAO

La recette du restaurant Chanhda

Une création de Maxime Chanhda-Tremblay

### Ingrédients

2	Gousse d'ail *
4	Oignon vert (échalote verte) *
100g	Gingembre*
1 tasse	Sucre
1 tasse	Ketchup
½ tasse	Sauce soya (Golden Mountain) *
½ tasse	Sauce Hoisin (Lee Kum Kee) *
½ tasse	Vinaigre blanc
2 c. à soupe	Épices Char Siu (Noh) *
1 c. à soupe	Huile de sésame *
2 tasses	Eau
¼ tasse	Fécule de maïs *

### Marche à suivre

Hacher dans un robot culinaire l'ail, les oignons verts et le gingembre pelé puis placer le mélange dans une casserole.

Ajouter le sucre, le ketchup, la sauce soya, la sauce Hoisin, le vinaigre, les épices Char Siu, l'huile de sésame et l'eau.

Bien mélanger et porter à ébullition.

Baisser le feu et laisser mijoter environ une minute.

Mélanger la fécule de maïs avec une quantité égale d'eau.

Verser le mélange de fécule dans la sauce qui mijote, brasser constamment avec un fouet jusqu'à ce que la sauce épaississe et retirer du feu.

Dans un wok bien chaud, saisir vos légumes, ajouter le poulet croustillant et de la sauce au goût.

Garnir de graines de sésame rôties et servir avec du riz jasmin ou des vermicelles de riz.

La sauce se conserve 1 mois au réfrigérateur.

\*Produit disponible à l'Épicerie Chanhda