

Poulet au gingembre et oignons d'Irène (Bedon Gourmand)

Wow!!! Quelle délicieuse recette! Le poulet fond en bouche, il est très goûteux, rapide et simple à faire. Les enfants ont adoré!! Même que les filles ont mangé leur poulet avant les carottes...c'est tout dire!! Et que dire de l'odeur qui flottait dans la maison! À refaire très bientôt! J'ai pris cette recette chez [Sakya](#). Sur son blog, elle mentionne que cette recette est vieille de 40 ans.

Ingrédients

- 5 poitrines de poulet ou un poulet entier dépecé en morceaux
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé d'herbes de Provence
- 1 c. à soupe de gingembre frais ou 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de paprika
- Sel et poivre au goût
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 très gros oignon genre Vidalia coupé en lanières
- 2 gousses d'ail pressées au presse-ail
- 1 conserve de 10 oz de bouillon de poulet
- 1/2 conserve d'eau

Préparation

1. Mélanger la farine, les herbes de Provence, le gingembre moulu, le paprika, le sel et le poivre. Réserver 2 c. à soupe de ce mélange. Si vous utilisez du gingembre frais, attendre pour l'ajouter sur le dessus du poulet à la fin.
2. Bien enrober les morceaux de poulet dans le mélange de farine assaisonnée.
3. Faire chauffer l'huile dans un poêlon. Faire revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré de chaque côté. Déposer dans un plat allant au four.
4. Faire cuire les oignons et l'ail dans le poêlon pour les ramollir un peu et verser sur le poulet.
5. Saupoudrer avec les 2 c. à soupe du mélange de farine et le gingembre frais si vous l'utilisez à la place du moulu.
6. Verser le bouillon de poulet et l'eau. Couvrir.
7. Cuire au four à 350F pendant 1h30 ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et tendre.
8. Servir avec la sauce aux oignons et gingembre.