



Les papilles d' **Udibri**

POULET FUME AU CHOU ROUGE



Temps de préparation
15 min



Temps de cuisson
30 min



Portions
2 à 3 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Plat principal



Type de recette
Cuisine du monde

Ingrédients

- Un demi-poulet boucané ou fumé
- Un demi-chou rouge (450-500g)
- 3 càs de jus de citron
- 2 càs de soja non sucré
- 2 càs de miel
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de gingembre frais
- 1 cas d'huile
- Rondelle de cive
- Poivre

Instructions

- Découper le poulet
- Faire rissoler l'ail et le gingembre frais dans l'huile.
- Ajouter le chou rouge finement coupé en lamelles, mélanger bien, puis arroser de jus de citron.
- Assaisonner avec de la sauce soja non sucrée et du miel, laissant mijoter à feu moyen pendant 5 minutes.
- Rajouter les morceaux de poulet fumé puis arroser un peu d'eau, couvrir, et laisser mijoter 15 minutes.
- Je retourne le poulet et j'ajoute un peu de poivre, et des rondelles de cive. Mélanger, recouvrir, et laisser cuire encore 10 à 15 minutes à feu moyen.
- A accompagner de riz, nouilles ou vermicelles pour avoir un plat complet, équilibré et gourmand !
- A vos papilles !

