Les papilles d' Udibri

POULET AUX NOIX DE CAJOU

Temps de préparation	Temps de cuisson	Portions
15 min	20 min	2 personnes
Difficulté	**Type de plat**	**Type de recette**
Facile	Cuisine asiatique	Recette salée

Ingrédients

- 2 blancs de poulet
- 75g de noix de cajou
- 4 cas de lait de coco
- 1 1/2 cas de sauce soja
- 1 cac d'huile de pépins de raisin
- 1 poivron
- 1 gousse d'ail
- 1 cac de concentré de tomate
- jus de citron
- poivre
- coriandre

Instructions

- Emincer le poulet en cubes.
- Laver les légumes. Couper le poivron en lamelles, Emincer l'oignon et l'ail.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et le poivron. Ajouter le poulet et les noix de cajou sur feu vif en mélangeant bien pendant 5 minutes.
- Ajouter ensuite le concentrée de tomate et la sauce soja. Laisser caraméliser pendant 5 minutes en mélangeant.
- Verser le lait de coco et compléter avec un peu d'eau puis laisser cuire pendant 10 min sur feux doux.
- En fin de cuisson, ajouter le jus de citron et assaisonner.
- A vos papilles !

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés