Wok de poulet aux lardons et légumes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de riz blanc
500 grammes de lamelles de poulet
200 grammes de lardons
huile d'olive
500 grammes de brocoli
400 grammes de légumes pour wok
6 cuillères à soupe de sauce soja
sel et poivre
coriandre

Méthode de préparation

1. **Portez le riz à ébullition selon les indications sur l'emballage.**
2. **Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans le wok. Faites cuire le poulet avec les lardons. Poivrez.**
3. **Coupez le brocoli en fleurettes et blanchissez-les 3 minutes dans de l'eau salée. Faites égoutter et rafraîchissez-les légèrement avec de l'eau froide.**
4. **Ajoutez les légumes au poulet et aux lardons et faites cuire brièvement.**
5. **Incorporez-y le brocoli.**
6. **Aspergez de sauce soja et faites cuire encore quelques minutes.**
7. **Hachez la coriandre grossièrement. Retirez le wok du feu et ajoutez-y la coriandre.**
8. **Servez avec le riz.**