



Wok thaïlandais au poulet



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

80 grammes de noix de cajou
4 cuillerées à thé de gingembre (râpé)
3 cuillères à soupe de pâte de curry (vert)
600 grammes filets de poulet (coupé en dés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de mini-épis de maïs
250 grammes de germes de soja
800 grammes de mélange wok thaïlandais
2 cuillères à soupe de nuoc-mâm
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans un wok et ajoutez la pâte de curry vert. Faites revenir les dés de poulet jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits.
- 2.** Mélangez le mélange wok et les épis de maïs avec le poulet. Râpez le gingembre au-dessus du wok et faites-le revenir avec le reste.
- 3.** Ajoutez le nuoc-mâm.
Avant de servir, ajoutez les germes de soja afin qu'ils soient chauds, mais restent croquants.
- 4.** Salez et poivrez.
Servez sur des assiettes et décorez avec les noix de cajou.