



Wok au poulet et aux légumes, avec sauce pour wok maison



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de lamelles de poulet
400 grammes de légumes pour wok
1/2 botte coriandre
huile d'arachide
2 sachets de riz blanc
sel et poivre
2 cuillères à soupe de miel
4 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à café d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de sauce chili
1/2 citron vert (jus)

Méthode de préparation

- 1.** Amenez l'eau à ébullition et plongez les sachets de riz dans l'eau légèrement salée.
- 2.** Faites chauffer l'huile dans un wok.
- 3.** Ajoutez les lamelles de poulet et faites-les bien cuire sur toutes les faces. Salez et poivrez. Faites sauter les lamelles de poulet en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 4.** Ajoutez les légumes pour wok au poulet et faites sauter le tout.
- 5.** Ajoutez la sauce de soja* et laissez caraméliser à feu vif.
- 6.** Décorez avec la coriandre.
- 7.** Mélangez le miel dans la sauce de soja.
- 8.** Ajoutez la sauce chili selon votre goût ainsi qu'un filet d'huile de sésame.



9. Ajoutez enfin le jus de citron vert.

10. Servez avec le riz.