

Poulet sauce sésame – Riz

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET 700g
- HUILE DE SESAME 3 c à soupe
- NOIX DE CAJOU 100 g
- CHAMPIGNONS DES BOIS 250g type Shiitaké
- CIBOULETTE
- PILI-PILI 1 c à café
- SEL
- POIVRE
- SAUCE AU SOJA 4 c à soupe
- RIZ Pour 4 personnes

Recette:

- Coupez le poulet en lamelles. Mélangez 3 c à soupe de ciboulette hachée, la sauce soja, le pili-pili, 2 c à soupe d'huile de sésame dans un plat. Poivrez et laissez mariner 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile et faites dorer les noix de cajou.
- Faites cuire le riz le temps nécessaire.
- Déposez alors le poulet et la marinade dans une poêle bien chaude. Faites revenir le tout 5 bonnes minutes et ajoutez ensuite les noix de cajou.
- Servez immédiatement accompagner de riz.

Boisson:

Un pinot noir d'alsace accompagnera parfaite ce met légèrement épicé.

