

Poulet au Coca

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	900g
- OIGNON(S)	1
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- COCA	200 ml
- GERMES DE SOJA	200g
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu
- GRAINES DE SESAME	

Recette:

- Coupez le poulet en dés.
- Emincez l'oignon.
- Dans une poêle (avec couvercle), faites rissoler les oignons émincés quelques minutes.
- Ajoutez les dés de poulet et laissez cuire 10 minutes. Poivrez.
- Arrosez de coca et de la sauce soja. Laissez réduire et saupoudrez d'un peu de maïzéna.
- En fin de réduction, ajoutez les germes de soja.
- Servez et parsemez de graines de sésame.

