

POULET AU CACAHUËTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	300g
- CACAHUËTES NON SALÉES	1 c à soupe hachée finement
- SAKE (ALCOOL CHINOIS)	5 cl
- SAUCE AU SOJA	15 cl
- SUCRE SEMOULE	50g
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le blanc de poulet en dés.
- Dans un caquelon, mélangez le saké, la sauce soja et le sucre semoule. Portez le tout à ébullition. Mélangez-y les cacahuètes et laissez refroidir.
- Ajoutez les dés de poulet à la sauce refroidie. Laissez macérer pendant 20 minutes.
- Faites rissoler sur feu TRES vif les dés de poulet en les arrosant de temps de temps de marinade. Poivrez.

Variante:

Vous pouvez confectionner des mini-brochettes avec les dés de poulet.

