



FRICASSÉE DE POULET AUX NOIX, DE TATA BRIGITTE



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1kg de blancs de poulet
200g de céleri branche
2 poivrons rouges
1 oignon
100g de noix décortiquées
5cl d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de Maïzena
1 cube de bouillon de volaille
400g de riz basmati
Sel, poivre

Préparation de la recette

Couper le poulet en dés de 2cm.

Couper les poivrons et le céleri en fines lanières.

Eplucher et émincer l'oignon.

Déroulement de la recette

Mélanger le vinaigre, la sauce soja et la Maïzena.

Saler, poivrer et ajouter le poulet.

Faire dorer les noix dans une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant quelques minutes et les réserver.

Faire dorer les dés de poulet égouttés dans une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes et les réserver.

Faire dorer les légumes dans le reste d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu vif, ajouter le bouillon et 20cl d'eau.

Laisser cuire 5 minutes et ajouter le poulet et les noix.

Pendant ce temps cuire le riz basmati dans un grand volume d'eau salée.

Servir chaud.



*Si vous n'avez pas de riz,
vous pouvez également servir
avec des pâtes et pourquoi pas
avec des nouilles chinoises !*

*Encore une recette originale,
rapide et efficace de ma tata !*