

Poulet sambal sweet chili



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Sauce soja et chili Sambal Manis en bouteille 1 L KNORR	0290377
0.6	Riz Basmati en sac 2,5 kg BEN'S ORIGINAL	0263834
0.125	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
0.8	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
0.2	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	~
0.1	Huile wok aromatisée en bouteille 1 L THAI KITCHEN	0285692
0.15	Cacahuète crue en sachet 1 kg KREEKS	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
1.5	Filet de poulet	~
0.1	oignons	~
0.1	Carottes	~
2 PCE	Piment frais	~
0.25	Petit pois frais	~
1	Cebette	~

Étapes de préparation

1

Remettre en œuvre le bouillon de légumes

- 2 Réhydrater les champignons shitakés dans un grand volume d'eau.
- 3 Eplucher et émincer finement l'oignon et la cebette..
- 4 Eplucher et ailler en grosse julienne la carotte.
- 5 Blanchir et rafraichir rapidement les petit pois.
- 6 Tailler les blancs de poulet en morceaux régulier puis les passer à la farine.
- 7 Cuire le riz basmati à l'autocuiseur
- 8 Dans un wok ou un sautoir chaud verser un peu d'huile à wok, faire suer l'oignon émincer et la carotte en julienne.
- 9 Ajouter les morceaux de poulet et les champignons assaisonner de sel et poivre . Bien mélanger et déglacer avec le bouillon de légumes.
- 10 Verser un peu de Sauce soja et chili Sambal Manis . Laisser cuire quelques minutes. Déposer les cacahuètes et les petit pois et bien mélanger.
- 11 Servir accompagner de riz basmati et terminer de cebette et piment frais finement coupé.