

Sauté de poulet aux noix de cajou et piment séché, Riz Jasmin, basilic frais |

Recette pour 4 personnes

Description

Amusez-vous et épatez vos invités!

Ingrédients

Sauté de poulet

- 400 Gr Haut de cuisse de poulet
- 50 Gr Noix de cajou
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à soupe Ail haché
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 2 Cuil. à soupe Sauce aux huîtres
- 1 Boite(s) Jeune épis maïs
- 4 Branche(s) Basilic thaï

Riz au jasmin

- 200 Gr Riz au jasmin
- 4 Unité(s) Feuille(s) de basilic

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Coupez le poulet en lamelles. Émincez finement l'oignon vert. Couper les piments en deux et retirez les graines complètement. Émincez l'oignon finement.

Pour la préparation du riz parfumé au jasmin

Rincez bien le riz et faites cuire le riz pendant 17 minutes à la vapeur avec un volume égale d'eau soit 1 tasse .

Pour la préparation du sauté

Dans un wok, versez un filet d'huile végétale et faites frire les noix de cajou à feu moyen jusqu'à ce qu'elles aient une belle coloration dorée. Réservez dans un bol. Dans le même wok, faites frire l'ail haché jusqu'à ce qu'il soit doré puis ajoutez les piments séchés. Ajoutez le poulet et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit cuit. Tout en mélangeant, Ajoutez ensuite l'oignon et cuire 2 minutes. Puis ajoutez le maïs, la sauce poisson, la sauce aux huitres et le sucre. Ajoutez les noix de cajou et l'oignon vert et le basilic thaïlandais. Servez le riz basmati accompagné de sauté de poulet. Finalisez avec une feuille de basilic frais.

Bon appétit!