

Poulet au chou chinois et à la sauce huître

Pour deux personnes

- 2 blancs de poulet
- 1/2 oignon
- 2 cm de gingembre
- 6 feuilles de chou chinois
- 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de sauce huître.
- 1 cuillère à café de Maïzena, 2 cuillères à café d'eau.
- Poivre blanc



--> Émincer finement l'oignon et couper le gingembre en fins bâtonnets. Couper le poulet en dés.

Faire revenir le gingembre et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier commence à colorer, ajouter les dés de poulet et faire dorer. Pendant ce temps, émincer le chou chinois puis l'ajouter au poulet, cuire 5mn, ajouter les sauces, couvrir et prolonger la cuisson de 5mn. Délayer la Maïzena dans l'eau, ajouter à la sauce et donner un bouillon pour faire épaissir.

Ajouter le poivre blanc et servir avec du riz thaï

Bon appétit !!

