

Emincé de Poulet au Noix de Cajou

Ingrédients pour 6 personnes

- . 5 blancs de poulet
- . 2 poivrons verts
- . 300 g de noix de cajou
- . 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- . sel et poivre

Emincer les blancs de poulet. Laver les poivrons, les épépiner et les émincer.
Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire dorer à feu vif les poivrons et les blancs de poulet.
Baisser le feu, ajouter les noix de cajou, saler.

Couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Retirer la viande et déglacer les sucs avec un peu d'eau, napper la viande avec.