



SAUTE DE POULET A LA CANNELLE, AU CUMIN ET AU CITRON VERT

Donc, j'ai mis **3 càs d'huile d'olive** au fond du wok (feu vif). J'ai haché **3 échalotes** finement, les ai jeté dans le wok. Je sale. Pendant ce temps, je nettoie **1 poivron rouge** que je coupe en petits dés, lui-aussi saute dans le wok. J'ai coupé **2 belles branches de céleri** en petits morceaux, direction ... (vous le savez maintenant). Là, j'ai attaqué les **4 blancs de poulet** : enlever le bout blanc qui tient ferme (un nerf) et les petits vaisseaux sanguinolents, couper en cubes et ... wok. **Sel et poivre. 1 belle poignée de raisins blonds** (j'avais envie d'une petite fantaisie) + **1 càs de curry** + **1 càs de cannelle** + **1 càc de cumin moulu**. A ce moment-là, j'ai bien fait revenir le tout en mélangeant avec une cuillère en bois. J'ai découpé **3 petites tomates** (qui donnaient envie à personne) en dés et hop elles ont rejoint les autres. Et pour finir de **la crème fraîche liquide** mais je suis incapable de vous dire la quantité, j'ai versé au pif... j'ai aussi râpé le zeste d' **1 citron vert**.