

## Poulet à la chinoise par Maud



Recette très facile. Pour ceux qui aiment le mélange sucré-salé.



### Ingredients

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- une poignée de noix de cajou
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 3 poivrons
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de purée de piments

Dans un wok, faites griller les noix de cajou et égouttez-les sur un papier absorbant. Farinez-les et faites les revenir dans un peu d'huile pour qu'ils soient bien grillés. Égouttez-les sur un papier absorbant.

Coupez vos blancs de poulet en petits cubes, essayez d'avoir des morceaux de même taille, Couper les poivrons et le céleri en petits cubes et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Couper l'échalote en 2 ou 3 et la rajouter au céleri et aux poivrons.

Faire revenir dix minutes à feu doux, ensuite rajouter le poulet et poursuivre la cuisson encore ¼ d'heure.

Dans un bol mélanger 1 cuillère à soupe de maïzena, 3 cuillères à soupe de sucre et un peu d'eau, ainsi qu'une cuillère à café de purée de piments.

Ajouter cette sauce au poulet 1/4 d'heure avant de servir.

Ajoutez les noix de cajou grillées, mélangez bien et servez immédiatement.