



Les plats principaux

Poulet à la vietnamienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poulet
1 brin de gousse d'ail (écrasée)
2 cuillères à soupe d'huile pour wok
2 cuillères à soupe de sauce d'huître
2 cuillères à soupe de sauce poisson
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 piment rouge (coupé en rondelles)
poignée feuilles de menthe
poivre

Méthode de préparation

Coupez les filets de poulet en lamelles. Faites-les sauter à feu vif dans l'huile pour wok.

Mélangez-y l'ail, le piment, les sauces d'huître et de poisson, le vinaigre de riz et le sucre. Prolongez la cuisson pendant deux minutes et poivrez.

Disposez sur 4 assiettes et parsemez de menthe. Accompagnez de rondelles de concombre, de riz et de krupuk.

