

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



Poulet sauce aigre douce

> Préparation

- Émincer les filets de poulet en dés. Les faire dorer dans un wok avec un peu d'huile pendant 5 min puis retirer du wok.
- Faire sauter les légumes et l'ananas émincés brièvement dans le wok.
- Ajouter le poulet et 3 cuillères à soupe de sauce aigre douce. Laisser cuire quelques minutes.
- Servir avec du riz.

Ingrédients

- 2 filets de poulet
- 1 petit boîte d'ananas au sirop, émincé
- 2 oignons nouveaux, coupés en 4
- 2 carottes, émincées
- 1 poivron vert, émincé pas trop petit
- 3 cuillères à soupe de sauce aigre douce