

Émincé de poulet aux pousses de bambou



Pour 4 personnes

 10 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet

3 cuillerées à soupe d'Arôme MAGGI
1 boîte de 300 g de pousses
de bambou

1 poivron rouge

1 cuillerée à soupe d'huile

Quelques brins de coriandre fraîche

1 - Égouttez les pousses de bambou. Coupez les escalopes de poulet en lamelles. Lavez le poivron et coupez-le en fines lamelles. Lavez et effeuillez la coriandre.

2 - Dans une poêle contenant l'huile chaude, faites dorer les lamelles de poulet, ajoutez le poivron et les pousses de bambou. Laissez cuire environ 10 minutes.

3 - Juste avant de servir, ajoutez l'Arôme, dressez et parsemez la coriandre fraîche sur le dessus.

