



Fêtent le Nouvel An Chinois



Poulet au Caramel à la Chinoise

Ingrédients pour 10 personnes

- 🌀 1500 g filets de Poulet
- 🌀 250 de Sucre de Canne
- 🌀 7,5 c à soupe de Nuoc-mâm
- 🌀 Farine
- 🌀 120 g de Noix de Cajou
- 🌀 60 g d'Huile
- 🌀 2 Bouquets de Coriandre
- 🌀 2 c à café de Sauce Soja
- 🌀 150 g d'Oignons



- 🌀 Dans une casserole, mélangez la Sauce Soja, le Nuoc-mâm et le Sucre de Canne
- 🌀 Ajoutez 50 cl d'Eau et faites cuire à feu vif jusqu'à réduction du liquide et obtention d'un caramel blond (environ 7 minutes)
- 🌀 Faites revenir les Oignons dans un peu d'Huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.
- 🌀 Coupez le Poulet en morceaux, passez-les dans la farine et faites-les dorer 5 minutes dans une grande poêle avec l'Huile en remuant régulièrement
- 🌀 Versez le caramel dans la poêle, mélangez bien pour enrober tous les morceaux de poulet puis ajoutez les Noix de Cajou et les Oignons.
- 🌀 Ciselez de la Coriandre sur le dessus du plat et servez chaud

Vous pouvez accompagner ce plat de riz gluant (ou basmati)

Bon appétit !