

Chop suey au poulet

- La meilleure recette de chop suey au poulet du monde! (Et la plus facile)



Ingrédients :

- 0.75 lb (0.34 kg) de poitrines de poulet
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 branches de céleri tranchées en diagonales
- 1 tasse (250 ml) de poivron rouge coupé en bouchée
- 1 tasse (250 ml) de fèves germées
- 1 cuillère à soupe de sauce aux huîtres
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1/4 de tasse (65 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 cuillère à thé d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs mélanger avec 2 cuillères à soupe d'eau
- Poivre blanc

Préparation :

1. Remplir un chaudron d'eau. Porter à ébullition. Retirer du feu, mettre le poulet, couvrir et laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Égouttez et coupez le poulet en bouchée. Mettre de côté.
3. Dans une grande casserole, à feu moyen élevé, ajouter l'huile végétale et l'ail. Faites revenir pendant 30 secondes.
4. Ajouter le céleri et les morceaux de poivrons rouges et faire cuire pendant environ 5 minutes.

5. Ajoutez les fèves germées, le poulet et faites cuire pendant 1 minute pour faire réchauffer le poulet.
6. Ajouter la sauce aux huîtres, la sauce soja, le bouillon de poulet et l'huile de sésame. Bien mélanger.
7. Ajouter le mélange de fécule de maïs et bien mélanger jusqu'à épaississement.
8. Assaisonner généreusement de poivre blanc.
9. Servir!

“

*C'est une recette vraiment super simple, santé, goûteuse, rapide à préparer!
Exactement le genre de repas que tout le monde aime :) À essayer.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

