

metro



Sauté de poulet à l'érable

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

600 g (1 1/2 lb) Poulet, coupé en lanières

500 g (18 oz) Légumes surgelés (mélange asiatique)

60 ml (1/4 tasse) Sirop d'érable

250 ml (1 tasse) Sauce orientale du commerce, au choix

Au goût, sel et poivre du moulin

Préparation

Faire revenir le poulet 3 minutes à feu vif dans un corps gras.

Ajouter le reste des ingrédients.

Laisser mijoter 15 minutes à découvert en remuant de temps en temps.

Saler et poivrer.

Source : Féd. des producteurs acéricoles du Québec

Accords bières et mets



Franche et houblonnée

Appréciée pour son amertume. Un goût léger à moyen, houblonné, avec une amertume prononcée.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
