

## Emincé de poulet aux 3 poivrons



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une nouvelle recette testée dans ma friteuse Actifry et que je n'avais pas encore eu le temps de vous donner.*

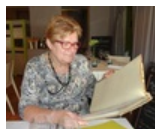
### Ingrédients

- 600 g de blancs de poulet
- 3 poivrons (un jaune, un rouge et un vert)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères mesure d'huile d'olive
- 0,5 verre de pineau
- 0,5 cuillère mesure de vinaigre de cidre (je n'en avais pas, j'ai mis du vinaigre à la truffe)
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Epépiner les poivrons et les couper en morceaux.
- 2 Les mettre dans l'Actifry, ajouter l'huile d'olive et les faire cuire 5 minutes.
- 3 Emincer les oignons et hacher finement l'ail. Les rajouter aux poivrons. Faire cuire 10 minutes. Saler et poivrer.
- 4 Couper les blancs de poulet en morceaux et les ajouter dans l'Actifry avec le Pineau et le vinaigre.
- 5 Laisser cuire 10 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
- 6 Servir avec du riz thaï.
- 7 Bien sûr, cette recette est aussi réalisable en cocotte! Bon appétit!

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

