

Pommes de terre et poulet façon asiatique



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette exotique, à confectionner avec des pommes de terre à chair ferme.

Ingrédients

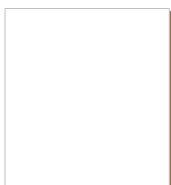
- 4 pommes de terre à chair ferme, coupées en petits morceaux
- 4 filets de poulet coupés en petits dés
- 2 cs de sauce hoïsin (sauce barbecue asiatique)
- 100 g de mini-maïs coupés en deux dans le sens de la longueur
- 1 poivron rouge épépiné et coupé en dés
- 3 ciboules émincées finement

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200° C.
- 2 Dans un récipient, mélangez les pommes de terre, les dés de poulet, les mini-maïs et le poivron avec la sauce.
- 3 Disposez le tout en une seule couche sur une grande plaque de cuisson.
- 4 Enfournez pour 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient dorés et tendres. Servez avec la ciboule.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

