Poulet au caramel

Plat Facile

Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 400 gr de blancs de poulet
- 1 cs d''huile
- 1 oignon
- 3 cs de sucre en poudre
- 3 cs de nuoc-mâm
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs de coriandre

Préparation

1. Coupez le blanc de poulet en petits morceaux et émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile et faites-y dorer l'oignon. Ajoutez le sucre, le nuoc-mâm, la sauce soja et le poulet, mélangez le tout.
2. Portez à ébullition puis faites réduire à feu doux en remuant régulièrement. Laissez mijotez 30 mns, ce plat doit être servi pratiquement sec.
3. Parsemez de coriandre et servez avec du riz.

Proposé par

Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode