

Poulet au miel sauce épicée à l'échalote

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original

EXQUIS



Poulet au miel
sauce épicée
à l'échalote

Préparez votre sauce : faites dorer le riz cru à feu vif et mixez-le avec le piment séché.

Coupez l'échalote en fines rondelles et les mettre dans un bocal avec le mélange riz-piment. Pressez le jus du citron vert et versez le nuoc nam. Mélangez et mettez au frais. Rincez le riz parfumé et versez le lait de coco. Faites cuire de préférence à l'aide d'une rizeuse. Coupez le poulet en petit dés, salez, poivrez et faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile.

Une fois cuits, mettez les morceaux de poulet dans votre plat, et ajoutez le miel. Ajoutez le riz et la sauce épicée à l'échalote.

Parsemez de ciboulette.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO

- 1 càc de riz cru
- 1 càc de piment séché
- 2 échalotes
- 1 citron vert
- 6 càs de nuoc nam
- 400gr de riz parfumé
- 500ml de lait de coco
- 2 càs de miel
- 500gr de filet de poulet
- Huile
- Sel
- Poivre
- Ciboulette

