

Plat principal pour 6 personnes

Temps de préparation:
40 minutes

Temps de cuisson:
10 minutes

Préparation:

Couper très finement l'ail, le gingembre et les échalotes. Les diviser en deux.

Couper le poulet en cubes de 2 cm de long.

Ajouter : La moitié de l'ail, du gingembre et de l'échalote, 2 cuillères à café de Nuoc Mam, 2 cuillères à café de Sauce Soja, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à café de sel.

Bien Mélanger et laisser macérer 30 minutes.

Couper les poivrons et l'oignon en carrés de 1 cm.

Dans un poêle, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Y ajouter le reste de gingembre, d'ail et d'échalotes et les faire revenir rapidement.

Ajouter le poulet et faire revenir pendant deux minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter les poivrons et l'oignon et faire revenir pendant deux minutes en mélangeant régulièrement

On peut aussi rajouter deux tomates pour donner du goût

Ingrédients:

600 gr de poulet,
100 gr de
gingembre,
1 poivron rouge,
1 poivron vert,
1 poivron jaune,
1 oignon jaune,
1 belle gousse d'ail,
100 gr d'échalotes,
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Nuoc Mam,
Sauce soja.

