

POULET AU WOK A LA CIBOULE

- 800 g de poulet,
- 3 carottes,
- 4 échalotes,
- 2 gousses d'ail,
- 200 g de pousses de bambou,
- 150 g de châtaignes d'eau,
- 100 g de champignons parfumés,
- 100 g de gingembre,
- (PM) ciboule,
- (PM) coriandre,
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre,
- (PM) bouillon de volaille,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- sel,
- poivre.

Eplucher et découper les carottes en petits dés.

Emincer les échalotes, l'ail et le gingembre.

Découper les pousses de bambou, les champignons parfumés et les châtaignes d'eau.

Lavez et émincez finement la ciboule et la coriandre.

Chauffez l'huile dans un wok.

Saisir les carottes, les châtaignes, l'ail, les échalotes, les pousses de bambou et le gingembre.

Ajouter les morceaux de poulet.

Délayer la fécule de pomme de terre dans le bouillon et l'ajouter.

Ajoutez la ciboule et la coriandre.