



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



### Poulet aux noix de cajou

Voilà un petit plat très rapide, qui peut être préparé à l'avance. Idéal pour un dîner sympa entre amis, il suffit juste de réchauffer le plat et de cuire le riz. Pour une soirée no stress.



Pour 4 personnes

### INGREDIENTS

600 g de blancs de poulet  
150 g de noix de cajou  
3 gousses d'ail haché  
1 c à c de gingembre en poudre  
2 c à s de Xérès  
4 c à s de sauce soja  
2 c à s de cassonade  
2 c à s rase de maïzena  
2 c à s d'huile

### PREPARATION

Détailler les blancs de poulet en lamelles de 1 cm d'épaisseur, les mettre dans un sac congélation et ajouter la maïzena. Bien malaxer pour que tous les morceaux soient bien enrobés.

Dans un wok chauffer l'huile et mettre les lamelles de poulet à dorer à feu vif pendant quelques minutes en remuant de temps en temps. Les égoutter.

A la place du poulet, verser les noix de cajou, l'ail haché et faire revenir en remuant sans cesse sur feu moyen pendant 2-3 mn.

**Les Délices de Mimm**

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Ajouter la cassonade, la sauce soja, le Xérès et le gingembre. Laisser caraméliser en remuant un peu et remettre le poulet.  
Mélanger le tout sur feu doux pendant quelques minutes et servir accompagné de riz, de préférence thaï ou basmati.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>