

## CHOP SUEY AU POULET



3/4 tasse de bouillon de poulet  
1/4 tasse de sauce soya  
1 c. à soupe de fécule de maïs  
227 g (8 oz) de champignons blancs, tranchés  
1 poivron rouge, coupé en lanières  
2 branches de céleri, tranchées en diagonale  
6 oignons verts, émincés (blanc et vert séparés)  
1 litre (4 tasses) de fèves germées (moi plus)  
1 gousse d'ail, hachée finement  
2 tasses de poulet cuit, coupé en dés  
1/2 tasse de noix de cajou, grillées et concassées (facultatif)  
Sel et poivre

-Dans un bol, mélanger le bouillon de poulet, la sauce soya et la fécule. Réserver.

-Dans le wok ou une grande poêle, à feu vif, dorer les champignons, le poivron, le céleri et le blanc des oignons dans l'huile. Ajouter les fèves germées, l'ail et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter le poulet et le mélange de bouillon de poulet. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Rectifier l'assaisonnement. Parsemer du vert des oignons et de noix de cajou.

Publier par: Le coin recettes de Jos  
(Source: Ricardo)