

# Macaronis chinois au poulet

Coup de pouce, mars 2012



Photo : Tango



**Portion(s) :** 4

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 20 min

**Mode de préparation :** Poêlon

## Ingrédients

- 1 c. à tab (15 ml) d'huile végétale
- 3 oignons verts coupés en 3 tranches (parties verte et blanche séparées)
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à tab (30 ml) de gingembre frais, haché finement
- 1 poivron rouge coupé en cubes
- 2 branches de céleri coupées en tranches
- 1/4 t (60 ml) de sauce soja
- 1/4 t (60 ml) de sauce aux huîtres
- 1/2 t (125 ml) de bouillon de poulet réduit en sel
- 1 c. à tab (15 ml) de fécule de maïs
- 2 t (500 ml) de poulet cuit coupé en cubes
- 1 t (250 ml) de noix de cajou non salées rôties
- 4 t (1 L) de macaronis cuits

## Préparation

1. Dans un wok ou un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter la partie blanche des oignons verts, l'ail, le gingembre, le poivron rouge et le céleri et cuire, en brassant, de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore croquants.

2. Entre-temps, dans une tasse à mesurer, mélanger la sauce soja, la sauce aux huîtres, le bouillon de poulet et la fécule de maïs. Dans le poêlon, ajouter le poulet, les noix de cajou et les macaronis. Verser le mélange à la sauce soja et cuire, en brassant, pour bien enrober tous les ingrédients. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la préparation soit chaude. Parsemer de la partie verte des oignons verts.