

## Poulet aux amandes *(Plats principaux à base de viande)*



### Préparation

Couper la poitrine de poulet en gros cubes, les mélanger avec la sauce soja, une pincée de sel, le cumin et le gingembre et laisser mariner pendant 30 minutes. Couper tous les légumes en gros cubes et les mélanger dans un bol avec les amandes pelées. Dans un wok ou dans une très grande poêle, faire revenir tous les légumes avec beaucoup d'huile de sésame. Quand ils sont presque cuits, ajouter le poulet et finir la cuisson. Servir chaud avec du riz basmati cuit à la vapeur.

### Conseils

Vous voulez utiliser des amandes particulières qui ne soient pas traitées? Chauffez-les avec un peu d'eau chaude pour pouvoir les peler facilement.

### Anecdotes

Notre poulet aux amandes est fait selon les méthodes chinoises traditionnelles anciennes, mais en ajoutant quelques variantes italiennes intéressantes.

### Information

**Préparation** 30 minutes

**Temps total** 15 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Poitrine de poulet** 350 grammes

**Amandes** 100 grammes

**Poivrons** 100 grammes (rouges et jaunes)

**Courgettes** 100 grammes

**Carottes** 100 grammes

**Oignons** 100 grammes

**Germes de soja** 60 grammes

**Sauce soja**

**Cumin**

**Gingembre**

**Huile de sésame**