



Recette de poulet aux noix de cajou

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 500 g de poulet• 2 c. à soupe d'huile d'Olive• 1 oignon (petit)• le zeste d'un citron• 200 ml de bouillon de poulet• 1 c. à soupe de sauce soja• une poignée de noix de cajou entière ou en demie <p>Pour la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 c. à thé de fécule de maïs• 50 ml d'eau (1,5 oz)	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Tranchez l'oignon en fines tranches.• Faites revenir quelques minutes le poulet sur feu vif dans l'huile.• Baissez ensuite le feu et ajoutez les oignons, le zeste de citron, le bouillon et la sauce soja.• Laissez mijoter quelques minutes pour que la sauce diminue légèrement.• Mélangez la fécule de maïs avec l'eau puis ajoutez au plat.• Brasser doucement pour épaissir un peu la sauce.• Ajoutez ensuite les noix de cajou et baissez le feu.• Laissez mijoter quelques minutes (mais pas trop). <p>Le poulet aux noix de cajou est succulent servi avec du riz.</p>

