



WOK DE LEGUMES AU POULET

Pour 8 personnes

4 gros blancs de poulet

2 pots de légumes pour wok rayon asiatique

1 bocal de haricots verts

2cm de gingembre

1 citron vert

2 à 3 CS de sauce nuóc màn

1 gde boîte de crème de coco

16 gambas de préférence crues

Huile d'olive

Faire revenir dans 2 CS d'huile d'olive les blancs de poulet coupés en morceau.

Y ajouter les pots de légumes le gingembre râpé le jus et le zeste du citron et le nuóc màn laisser mijoter 15 mn à feu doux.

Ensuite ajouter les haricots verts et la crème d coco.

Laisser encore mijoter environ 15mn.

15 mn avant de servir poser sur le dessus les gabas et facultatif quelques feuilles de basilic

Servir avec du riz basmati ou des nouilles chinoises

BON APPETIT