

Poulet à la chinoise (6 Portions)

1/2 tasse Huile
1 lb de poulet en cubes
1/4 tasse de farine
2 œufs
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
1/2 tasse de bouillon de poulet
2 gros piments vert en carrés 1”
1 Tasse ananas en conserve en bouchées égouttés
3 c. à table de fécule de maïs
1/2 Tasse de sucre
1/2 Tasse de jus d’ananas
1/2 Tasse vinaigre de cidre
3 c. à table de sauce soya
1 Grosse tomate, pelée et hachée
Riz cuit chaud

Couper le poulet en cubes.

Battre œufs, farine, sel et poivre. Trempez les cubes de poulet et les frire dans l’huile.

Dans 1 c. à table d’huile, ajouter le bouillon de poulet, le piment vert et les cubes d’ananas.

Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter les cubes de poulet et cuire à nouveau environ 3 minutes.

Bien mêler féculer de maïs, jus d’ananas, vinaigre et sauce soya. Mêler pour épaissir la sauce.

Ajouter les morceaux de tomates en dernier.

Servir sur riz bien chaud.