

Poulet à l'arachide



Nous suggérons de faire tout le sachet de la sauce: les 2 enveloppes avec une boîte de Lait de Noix de Coco A Taste of Thai régulier ou léger. Nous pouvons ainsi faire une réserve pour congeler et par le fait même utiliser tout la boîte de Lait de Coco.

Possibilité de doubler la recette. Noter que le poulet peut être cuit au moment que vous réchauffez la sauce. Donc pas nécessaire de doubler le poulet.

Ingrédients:

- 4 à 5 poitrines de poulet de grain
- 2 cuil. à soupe d'huile de sésame
- Un peu de beurre
- ½ oignon haché finement
- 1 à 2 gousse d'ail
- 1 à 2 feuilles de laurier
- 15 graines de coriandre (fraîches)
- Une pincé de gingembre
- 1 ¼ tasse de bouillon de volaille
- sauce Thaïlandaise *A Taste of THAI*
Mélange pour Sauce aux Arachides – sans gluten
- Une boîte de Lait de noix de Coco
- ½ tasse de beurre d'arachide
- 2 cuil. à soupe de sauce soya (la Bragg de préférence)
- 2 à 3 cuil. à soupe de miel
- Noix d'acajou au goût

Faire brunir les morceaux de poulet dans 2 cuil. à soupe d'huile de sésame, un peu de beurre au besoin et ½ oignon haché finement. **Ajouter** 1 à 2 gousse d'ail, 1 à 2 feuilles de laurier, 15 graines de coriandre (fraîches), une pincé de gingembre et 1 ¼ tasse de bouillon de volaille. **Cuire** 30 min au four à 350°F

Par la suite, **ajouter** la moitié de la sauce Thaïlandaise *A Taste of THAI* Mélange pour Sauce aux Arachides (**utiliser** 1 enveloppes) et ½ boîte de Lait de noix de Coco.

Ajouter ½ tasse de beurre d'arachide, 2 cuil. à soupe de sauce soya (la Bragg de préférence), 2 à 3 cuil. à soupe de miel et **ajouter** des noix d'acajou au goût. **Remettre** au four une autre ½ heure

Servir sur un lit de pâtes fraîches ou sur un bon riz.

Bon appétit !