

metro



Poulet sauté au kimchi avec riz basmati

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

2 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 ml Eau pour riz
(1 1/2 tasse)

15 ml Graines de sésame blanches
(1 c. à soupe)

6 Hauts de cuisse de poulet

15 ml Huile végétale
(1 c. à soupe)

250 ml Kimchi
(1 tasse)

1 Oignon vert

1 Poivron rouge

Préparation

Porter l'eau salée et le riz à ébullition dans une casserole à feu vif, réduire le feu, couvrir et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Retirer du feu et laisser reposer.

Hacher le poulet et le poivron.

Faire sauter à feu vif 5 minutes dans l'huile végétale.

Ajouter le mirin, la poudre d'ail et le kimchi et cuire 5 minutes de plus.

Couvrir et laisser reposer 2 minutes hors feu.

Entretemps, trancher finement l'oignon vert.

Mettre le riz et le mélange de poulet dans des bols, garnir d'oignons verts et de graines de sésame.

Source: Missfresh.com

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

10 ml Poudre d'ail
(2 c. à thé)

180 ml Riz basmati
(3/4 tasse)

30 ml Sauce mirin
(2 c. à soupe)
