

Émincé de poulet sucré salé

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 4 escalopes de poulet
 - ◆ 1 oignon
 - ◆ 1 gousse d'ail
 - ◆ 25 g de beurre
- ◆ 2 cuil à soupe de miel liquide
- ◆ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 cuil à café de cannelle
- ◆ 4 cuil à soupe de sauce soja

Préparation :

Coupez l'oignon et l'ail finement *Recettes de Caline*

Coupez en lamelles les escalopes de poulet

Mette le tout a faire sauté dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile d'olive, ajoutez la cannelle et 2 cuil a soupe de sauce soja.

Laissez revenir puis y ajouter un peu d'eau avec 1 cuil a soupe de miel.

Faire réduire en bouillon

Quand il n'y a plus de liquide mettre le reste du miel et du soja

Accompagné de riz

Bon appétit à toutes & tous !!