

# Sauté de poulet à la sauce soja et yaourt

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 25 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 200 g de blanc de poulet
  - ✓ 1 yaourt
- ✓ 4 cuil à soupe de sauce soja
  - ✓ 2 cuil à soupe de farine
  - ✓ 1 cuil à café de curcuma
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive

## Préparation : *Recettes de Celine*

Coupez les blancs de poulet en fines lamelles puis farinez-les.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive puis faites revenir les lamelles de poulet

Ajoutez un demi verre d'eau et la sauce soja puis laissez mijoter environ 10 min.

Dans un bol mélangez le yaourt et le curcuma puis versez-le sur le poulet, salez, poivre puis laissez mijoter encore 10 min.

Servez avec un petit bol de riz.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**