



*Temps de préparation : 5 MIN*

*Temps de cuisson : 25 MIN*

*Portions : 4*

## *Ingrédients :*

- 20 ml (1 ½ c. à soupe) d'huile végétale
- 500 g (1 lb) de poulet, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 375 ml (1 ½ tasse) de mélange de légumes asiatiques ou thaïs surgelés, dégelés
- 1 pot (341 ml) de Cari Jaune à la Noix de Coco VH<sup>®</sup>
- 62 ml (1/4 tasse) de noix de cajou, hachées

## *Étapes :*

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le poulet et faire sauter pendant 10 minutes.
2. Ajouter le mélange de légumes, couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le poulet soit de couleur dorée.
3. Ajouter la sauce VH<sup>®</sup>, bien remuer et laisser cuire 3 minutes. Garnir avec les noix de cajou, si désiré. Servir avec du riz ou des nouilles.