



Temps de préparation : 5 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *Vaporisateur de cuisson PAM[®]*
- *341 ml (1 bouteille) de sauce sriracha au miel VH[®], divisée*
- *500 g (1 lb) de poitrine de poulet en tranches minces*
- *1 de chacun: poivron rouge et jaune, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)*

Étapes :

- 1. Mariner la poitrine de poulet dans 60 ml (0,25 tasse) de sauce sriracha au miel VH[®] pendant au moins quelques minutes*
- 2. Appliquer du vaporisateur pour cuisson PAM[®] dans un grand poêlon.*
- 3. Faire sauter le poulet pendant 10 minutes à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit*
- 4. Ajouter les poivrons et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes*
- 5. Ajouter le reste de la sauce sriracha au miel VH[®] et mijoter jusqu'à ce que le tout soit chaud*

Conseils:

Servez cette recette sur des nouilles avec de la sauce soja VH[®].

Pour obtenir une version croustillante, enrobez le poulet de 2 œufs battus et de 45 ml (3 c. à table) de fécule de maïs. Frire le poulet, un morceau à la fois, dans l'huile végétale chauffée à 180°C (350°F). Ajouter le poulet croustillant aux poivrons sautés et passer à l'étape 4.



Poulet sriracha au miel