

Cuisse de poulet à l'asiatique



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

100 g de mélange d'herbes aromatiques de style asiatique Ardo

50 g d'oignons de printemps Ardo

10 cuisses de poulet

0,5 dl d'huile d'arachide

2 dl de bouillon de poulet

1 dl de sauce chili

0,5 dl de miel

0,5 dl de sauce soja sucrée

1 dl de sauce hoisin

Sauce sriracha selon votre goût

20 g de sésame blanc

Préparation

1. Faites revenir les cuisses de poulet dans l'huile d'arachide. Ajoutez le mélange d'herbes aromatiques de style asiatique et laissez brièvement mijoter.
2. Ajoutez le bouillon et tous les condiments et laissez réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse.
3. Laissez reposer, parsemez de sésame et d'oignons de printemps.

Allergènes

Sesame

Soy



We preserve nature's gifts