



Poulet Aux Pistaches

Fistıklı Tavuk



2 morceaux de cuisse de poulet
1 œuf
1 oignon
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de sucre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de féculé
2 gousses d'ail
2 poivrons farcis
½ tasse de pistache
1 cuillère à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel

- # Séparez la viande de poulet des os puis coupez en petit morceaux.
- # Rajoutez 3 cuillères à soupe d'huile, un œuf, de l'amidon de blé, du sucre et de la sauce soja. Mélangez l'ensemble.
- # Mettez dans une casserole, 1 tasse de thé d'huile. Quand elle chauffe, jetez les poulets par morceaux.
- # Coupez l'oignon finement pendant que le poulet est en train de cuire. Hachez les ails finement, coupez les oignons frais et les piments un peu grand.
- # Prenez les poulets pas complètement cuit, de l'huile. Jetez les oignons dans le même huile puis laissez griller. Rajoutez les ails et les piments.
- # Rajoutez les oignons frais quand les piments deviennent jaunes. Rajoutez quelques minutes plus tard, les poulet mi-cuits.
- # Rajoutez du vinaigre et du sel. Rajoutez les arachides puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine chinoise.