

## 🌀 *Wok de Poulet aux Noix de Cajou* 🌀

### 🌀 MARINADE 🌀

Bien mélanger.

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de XERES
- 2 cuillères à soupe de NUOC NAM
- 10 cuillères à soupe d'eau
- 1 peu de gingembre taillé très fin
- 1 petite gousse d'ail
- ½ oignon effeuillé
- ¼ de poivron rouge taillé en lanières

Tailler un filet de poulet en lanières et laisser mariner au moins une heure.

Puis égoutter et saupoudrer d'un peu de maïzena.

Faire sauter dans de l'huile d'arachide très chaude.

Ajouter une poignée de soja frais et une poignée de champignons noirs réhydratés.

Ajouter une petite poignée de noix de cajou concassées.

Mouiller avec la marinade et faire cuire environ 2 mn.

