

Emincé de poulet sauté au basilic thaï et aux épices par Thiou.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de blanc de poulet
- 1 boîte de pousses de bambous entiers
- 1/2 cuillère à café de pâte de curry rouge
- 2 cuillères à café de pâte de crevette pimentée
- Un peu de sauce soja épaisse
- Sauce de poisson
- 4 cuillères à soupe d'huile arachide
- 1 cuillère à soupe de sauce d'huître
- Le basilic thaï

Emincer les blancs de poulet.

- Rincer les pousses de bambou et les éponger.
- Couper les pousses de bambou en bâtonnets de 4 cm de longueur.
- Effeuille le basilic thaï, le laver et l'éponger.
- Chauffer de l'huile dans 1 poêle à feu vif.
- Ajouter le poulet puis mélanger.
- Ajouter la pâte de curry et la pâte de crevettes pimentée. Bien mélanger.
- Ajouter les pousses de bambou et la sauce d'huître.
- Mélanger.
- Ajouter la sauce de soja épaisse pour donner une jolie couleur.
- Saler avec la sauce de poisson selon votre goût.
- Ajouter les feuilles de basilic puis mélanger.
- Servir aussitôt.