

POULET AU NUOC-MAM

Ingrédients



1 kg de filet de poulet



2 oignons blancs



3 gousses d'ail



1 cube de bouillon de volaille

3 cuillères à café de NUoc-Mâm



1 cuillère à soupe de sauce soja claire



2 cuillères à café d'huile d'arachide



Poivre



100g de sucre semoule



1/8 litre de vinaigre de vin



1. Avec un couteau découper la viande en fines tranches



2. Peler les 2 oignons avec un couteau



Hacher les 2 oignons avec un couteau



3. Avec un couteau peler 3 gousses d'ail



Dégermer l'ail (couper la gousse en deux et retirer le germe)



Hacher l'ail



4. Dans **une grande poêle** faire chauffer de l'huile



Ajouter l'ail et l'oignon hachés



5. Faire dorer l'ail et l'oignon



Ajouter la viande



Ajouter le poivre



Faire rissoler **5 minutes** en remuant



6. Dans **une casserole** mettre le sucre et le vinaigre

100 g



1/8 litre



Porter à ébullition sans remuer



Vérifier avec **une spatule** que la préparation épaissit



Verser dans la poêle avec le poulet



7. Faire bouillir de l'eau dans **une casserole**



Ajouter le cube



Laisser cuire **5 minutes**



Prélever 10 cl de bouillon



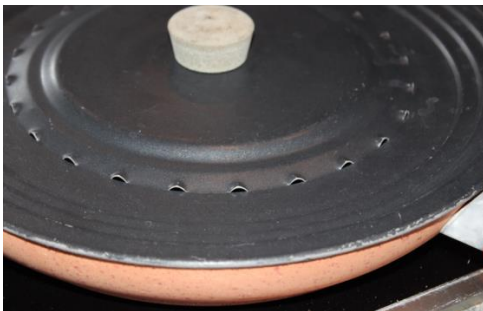


Ajouter la **1 cuillère à soupe**
dans la poêle avec le poulet

de sauce soja et le bouillon



Faire bouillir le mélange, baisser le feu et couvrir



Faire mijoter **8 minutes à couvert**

A la fin ajouter **3 cuillères à café** de sauce Nuoc-Mâm



Mélanger et servir

