



Recette

CHOP SUEY AU POULET

INGRÉDIENTS

- 1 lb de poulet en cubes ou hache
- 1 oignon émincé
- 1 ou 2 branches de céleri
- 1 tasse de bouillon de votre choix
- 1 c. à table de farine
- 2 c. à table de sauce soya
- 1 tasse de champignons tranchés
- 4 tasses de fèves germées crues
- Poivre au goût

PRÉPARATION

1. Cuire à feu moyen les trois premiers ingrédients dans un chaudron (10 min environ). Mouiller avec un peu de bouillon au besoin.
2. Mélanger les autres ingrédients et déposer dans le chaudron.
3. Couvrir et poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes à feu moyen.
4. Servir.