

Sauté thaï au poulet et à la pêche



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Maude Blais

Recette proposée par Caroline Bélanger, chef propriétaire
CONCEPT GOURMET TRAITEUR (Saint-Marc-des-Carières)

Ingrédients (pour 4 personnes)

Brochette

350 g de poulet désossé coupé en cubes
1 grosse pêche coupée en morceaux

Sauce

2 c. à soupe de sauce chili
2 c. à soupe de sauce *hoisin*
1 c. à soupe de sauce soya
1 c. à thé d'huile de sésame
¼ c. à thé de sauce piments forts
¼ c. à thé de graines de sésame
Sel et poivre

Sauté

2 c. à soupe d'huile de canola
1 gousse d'ail
1 c. à thé de gingembre frais râpé
1 poivron rouge coupé en lanière
½ brocoli coupé en petits bouquets
2 carottes coupées en tranches fines ou en julienne
Une douzaine de pois mange-tout coupés en morceaux
1 oignon émincé
2 oignons verts émincés
2 c. à soupe de coriandre fraîche
1/3 tasse de noix de cajou
1 paquet de vermicelle de riz
Sel et poivre

Préparation

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.

Cuire les vermicelles en les plongeant dans l'eau bouillante pendant une minute puis dans l'eau froide. Bien les égoutter, juste avant de monter le plat.

Mettre en brochette le poulet et la pêche. Saler et poivrer. Dans un poêlon huilé, colorer les brochettes puis les enfourner, à 350 °F, pendant 15 minutes.

Dans un *wok*, chauffer l'huile de canola à feu assez vif et y mettre l'ail et le gingembre. Ajouter rapidement l'oignon, les carottes, les poivrons, le brocoli et les pois mange-tout. Bien mélanger et laisser cuire tout en remuant jusqu'à ce que les légumes soient attendris mais encore croquants. Ajouter la sauce et bien mélanger.

Dresser les bols en y déposant d'abord les vermicelles bien égouttés. Ajouter les légumes sautés. Parsemer de coriandre, d'oignon vert et de noix de cajou. Déposer la brochette sur le bol.

Servez votre plat avec un verre de saké, froid ou chaud.