



POULET EDAMAME

Ingrédients

1.000 kg	Poitrines ou de cuisses de poulet émincées
0.100 kg	Carottes
0.200 kg	Fèves edamames pelées
1.300 kg	masse totale

Version 1

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade soja-miel Sensia..... n° d'art. 17145

Version 2

Épices et ingrédients par kilogramme

160 g Marisauce sweet + sour n° d'art. 17106

Pour compléter la saveur

Pousses
Sauce soja

Instructions 1

1. Faire mariner la viande de poulet dans la marinade soja/miel Sensia ou la Marisauce Sweet & Sour.
2. Incorporer les fèves edamames et les carottes.

Préparations

1. Saisir le poulet edamame à feu vif.
2. En option, le mets peut être déglacé avec de la sauce soja.
3. Le plat peut être décoré avec des pousses.

Remarque, variante

Servir avec du riz ou des nouilles asiatiques.