

Wok de poulet et de Gueuze Lindemans



Ingrédients

- **Pour 4 personnes**
- 2 c. à s. de sauce de soja
- 1 bouteille de Gueuze Lindemans
- poivre
- thym
- 500 g de filets de poulet
- 250 g de riz
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 250 g de champignons



Préparation

- Mélangez la sauce de soja à la Gueuze Lindemans et assaisonnez de poivre et de thym.
- Débitez les filets en dés et posez-les dans la marinade.
- Faites cuire le riz.
- Pelez et hachez les oignons et l'ail.
- Brossez les champignons et coupez-les en morceaux.
- Faites revenir les oignons et l'ail au wok dans 2 cuillerées à soupe d'huile chaude puis ajoutez les champignons et faites-les cuire 6 minutes.
- Réservez.
- Otez les dés de poulet de la marinade.
- Versez le reste d'huile dans le wok et faites-y cuire les dés en remuant continuellement.
- Comptez 4 minutes de cuisson.
- Ajoutez ensuite les champignons et la marinade.
- Réchauffez bien le tout et servez avec le riz.

