



SAUTÉ DE VOLAILLE & CHOUCROUTE FAÇON WOK

INGREDIENTS

- 500 g de choucroute cuisinée
- 4 blancs de volaille
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 5 cl de vin blanc
- 80 g de raisins secs
- 1/2 cuillère à café de paprika
- Sauce soja
- Huile & poivre du moulin

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

PRÉPARATION

Laver et émincer les poivrons.

Mettre une cuillerée d'huile dans un wok (ou dans une poêle) et faire dorer, en remuant, les poivrons.

Émincer les blancs de volaille. Les mettre dans le wok (ou dans la poêle) et bien faire revenir, assaisonner de paprika et de poivre.

Ajouter le vin blanc et déglacer.

Verser les raisins, une cuillerée de sauce soja et la choucroute. Laisser mijoter 3 à 4 minutes. Servir aussitôt.

La Maison de La Choucroute - LE PIC
1 Rue Lehen - 67 210 MEISTRATZHEIM
03 88 69 54 95
lamaisondelachoucroute@lepic.fr

