

# Nid d'oiseau au poulet

## Ingredients

### Poulet et marinade:

250-300g de poulet (poitrine ou haut de cuisse)  
1/2 c. à thé de sauce soya claire  
1 c. à thé de sauce aux huîtres  
1/2 c. à thé de vin shaoxing  
1/2 c. à thé d'huile végétale  
1 gousse d'ail hachée  
1/8 c. à thé de poivre noir

### Nid d'oiseau:

Nouilles pour soupe wonton (aux oeufs)  
Huile végétale pour la friture

### Sauce principale

2 et 1/4 de tasse de bouillon de poulet (tiède ou froid)  
2 Tbsp potato starch  
1/2 c. à table de sauce d'huîtres  
1/8 c. à thé de poivre noir

### Pour le sauté de légume:

#### Sauce:

1/4 de tasse de bouillon de poulet  
1 c. à table de sauce soya claire  
1 c. à table de sauce d'huîtres  
1/2 c. à thé de sucre  
1 c. à thé de féculé de patate

#### Légumes:

1/2 tête de brocoli (morceaux de 1-2")  
1/2 poivron rouge (carrés de 1")  
1 carotte moyenne (tranches de 1/4" coupées en biseau)  
1/2 oignon jaune (couper en gros dés)  
6-7 champignons blancs (couper en 4 morceaux égaux)  
4 bébés bok choy (séparer la feuille de la tige, couper la tige en 3 ou 4)  
1/2 conserve de bébé maïs (couper en deux)  
1/2 c. à thé d'ail haché

#### Garniture:

1/2 c. à thé d'huile de sésame

## Étapes:

Mariner la viande pour 10 minutes

Séparer les nouilles pour qu'elles soient aérées et faire le nid dans la passoire. Frire les nouilles en tenant la petite passoire par-dessus la grosse passoire. Frire pendant 8-10 secondes à 350°F.

Couper les légumes.

### Pour la sauce principale:

Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un chaudron, bien mélanger, puis ouvrir le feu à moyen-élevé. En chauffant, le mélange va s'épaissir. Quand la sauce s'épaissit, fermer le feu et mettre de côté.

### Pour la sauce du sauté de légume:

Mélanger 1/4 de tasse de bouillon de poulet, la sauce soya, la sauce d'huîtres, le sucre et la féculé de patate.

### On peut maintenant commencer à cuire tous nos aliments!

Chauffer dans un wok de l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter le **POULET** et cuire complètement. Mettre de côté quand c'est cuit.

Mettre de l'huile dans le wok et ajouter l'ail haché pendant 15 secondes.

Ajouter le brocoli et 1/4 de tasse d'eau et cuire pendant 2 minutes.

Ajouter les carottes et cuire pendant 2 minutes.

Ajouter poivron et oignons et cuire pendant 1 minute. Ajouter de l'eau si les légumes sont secs.

Ajouter les bok choy et les baby corn et continuer de cuire 1-2 minutes.

Ajouter les champignons et feuilles de bok choy et cuire 1-2 minutes

Remuer la sauce pour le sauté et ajouter aux légumes, mélanger.

Ajouter la viande aux légumes et remuer pendant 1 minute.

Fermer le feu et mettre une touche d'huile de sésame sur la garniture et pincée de poivre noir.

Mettre les garnitures sur le nid d'oiseau et mettre la sauce principale.