

# Nid d'oiseaux au poulet

## Ingredients

### Poulet et marinade:

250g 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 hâchée  
1/8 c. à thé de poivre noir

### Nid d'oiseau:

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

### Sauce pour la garniture (Gravy)

1/4 de tasse de bouillon de poulet  
2 Tbsp potato starch  
**qui serviront à épaissir:**  
2 tasses de bouillon de poulet  
1/2 c. à table de sauce d'huîtres  
1/8 c. à thé de poivre noir

### Sauce pour sauter les légumes

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 fécule de patate

### Sauté de légumes

1/2 tête de brocoli  
1/2 poivron rouge  
1 carotte moyenne  
1/2 oignon jaune  
6-7 champignons blancs  
4 baby bok choi  
1/2 conserve de bébé maïs  
1/2 c. à thé d'huile végétale  
1/2 c. à thé d'ail hâché  
1/4 de tasse d'eau  
1/2 c. à thé d'huile de sésame  
1/8 c. à thé de poivre noir.

### Étapes:

Mariner viande pour 10 minutes

Couper brocoli cube. Couper poivron en lamelles. Couper Carottes en biseaux. Couper champignons en 4. Couper oignons en gros morceaux. Couper bok choi. Rincer le baby corn.

Séparer les nouilles pour qu'elles soient lousse et faire nid dans le passoire. Frir nouilles en tenant passoire avec petites passoire dessus. Medium high heat (380°F) pendant 8-10 secondes.

### Pour la sauce:

Mélanger bouillon poulet avec fécule de patate. Mettre de côté.

Dans un poêle, mélanger 2 tasse de bouillon de poulet avec 1/2 c. à table de sauce d'huîtres sur feu medium.

Ajouter le mélange de fécule de patate au poêlon en remuant.

### Pour le stir fry:

Mélanger bouillon de poulet, sauce soya, sauce d'huîtres, du sucre et de la fécule de patate.

Chauffer dans un wok de l'huile à medium high heat. Ajouter le poulet et stir fry it. Mettre de côté quand c'est cuit.

Ensuite, ajouter huile dans le wok et ajouter l'ail hâché pendant 15 secondes.

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

Ajouter les carottes et stir fry pendant 2 minutes.

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

Ajouter les bok choi et les baby corn et continuer de stir fry.

Ajouter les champignons et feuilles de bok choi (si applicables) et stir fry.

Remuer sauce et ajouter aux légumes, et mélanger.

Ajouter la viande aux légumes et remuer pendant 1 minute.

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

Mettre garnitures sur nid doiseau et et mettre le gravy.