Poulet au miel et au soja accompagné de son riz basmati à la pistache

Ingrédients:

250 g de blancs de poulet
1 oignon
2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sauce nuoc mam (facultatif)

Réalisation:

Couper les blancs de poulet en morceaux

Éplucher l'oignon et l'émincer finement.

Mélanger le miel, la sauce soja et le nuoc mam dans un bol. Verser le poulet et laisser macérer pendant 10 minutes.

Faire dans une poele un peu d'huile et faire revenir l'oignon et le poulet et la sauce.

laisser cuire pendant 5 à 7 minutes.

Riz basmati à la pistache:

Ingrédients:

120 g de pistaches
1 oignon
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 g de riz bas mati
1/2 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de curcuma
1/2 cuillère à café de cumin
1/2 cuillère à café de paprika doux
100 ml de lait de coco
1 cuillère à soupe de jus de citron
sel et poivre

Réalisation:

Ecraser grossièrement les pistaches.

Eplucher l'oignon et l'emincer finement. Le faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile.

Ajouter le riz basmati, les épices et laisser revenir de 1 à 2 minutes. le riz ne doit pas se colorer.

Ajouter 500 ml d'eau bouillante, le lait de coco et laisser mijoé pendant 20 minutes à couvert.

Mélanger de temps en temps.

Au moment de servir, saler et poivrer et ajouter le jus de ctron et les pistaches.

Servir, ce bon petit repas, vite fait et délicieux!!