

L'émincé de poulet aux amandes

600 à 700 g d'émincé de poulet; 1 cuillerée à soupe de beurre de cuisine; 150 g à 200 g de champignons de Paris frais; 1 blanc de poireau; 1 gousse d'ail; 1 dl de bouillon de poule; 1 cuillerée à café de maïzena; 2 cuillerées à soupe de sauce de soja; 2 cuillerées à soupe de sherry; une pincée de gingembre en poudre; 100 g d'amandes effilées grossièrement; 1 cuillerée à soupe d'huile.

1. Sauter rapidement la volaille dans le beurre chaud. Ajouter ensuite les champignons de Paris émincés qui auront été lavés auparavant, puis le blanc de poireau émincé ainsi que l'ail. Etuver soigneusement le tout.

2. Délayer la fécule dans le bouillon de poule et mouiller l'ensemble. Après cela, verser la sauce soja, le sherry et le gingembre. Laisser mijoter le tout quelques minutes. Colorer les amandes dans un peu d'huile chaude et les incorporer à l'émincé, au dernier moment. Rectifier l'assaisonnement et servir.