

## Poulet sauté au gingembre

### Ingrédients

2 c. à soupe d'huile  
2 gousses d'ail écrasées  
2 échalotes hachées  
2/3 lb de poitrine de poulet en fines lanières  
2 po. de gingembre frais pelé et coupé en allumettes  
2 feuilles de baume de mélisse hachées ( citronnelle )  
¼ tasse d'amandes blanchies  
¼ lb d'haricots verts en tronçon ( 2 pouces )  
1 poivron rouge coupé en lanières  
½ t. de châtaigne d'eau tranchée  
3 c. à soupe de sauce de poisson  
1 c. à soupe de sucre

Faire chauffer l'huile dans le wok. Y faire chauffer l'ail et les échalotes. Ajouter le poulet, faire sauter. Ajouter le gingembre, le baume de mélisse, le gingembre, les amandes, les haricots, le poivron et les châtaignes d'eau. Faire sauter en brassant souvent pendant environ 5 min. Incorporer la sauce de poisson et le sucre. Servir.

Variations.

Remplacer les amandes pour des noix d'acajou. Servir avec du riz Thaï à la vapeur.