

## **Poitrine de poulet au cari**

*Tupperondes*

*3 lbs de poitrines de poulet*

*1 c. à table de poudre d'ail*

*1 c. à thé de sel*

*¾ tasse de sauce soya*

*¼ tasse de sucre*

*1 c. à table de cari*

*1 c. à thé de poivre noir*

Couper les poitrines de poulet en cubes. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol. Placer la marinade sur le poulet dans un bol. Mariner pendant 2 heures. Mettre le poulet avec un peu de jus 6 à 8 minutes.

---