

# Poulet aux arachides avec riz blanc

## Ingrédients

- 2-3 poitrines de poulet coupées en petits cubes
- 1 tasse de lait de coco
- 1 c. à table de bovril de poulet
- 1/3 de tasse de sauce Hoisin
- ½ tasse de beurre d'arachides
- 1 pousse de gingembre frais
- 1 oignon jaune
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons verts
- persil italien frais
- 1 poivron rouge
- 1 tasse de riz à grains longs ou jasmin
- 2 tasses d'eau

## Instructions

1. Dans le Micro-pichet, faites fondre le beurre d'arachides.
2. Dans le Mélangeur-rapide mettre le lait de coco, le bovril, la sauce Hoisin. Bien agiter.
3. Ajouter ensuite le beurre d'arachides et mélanger.
4. Dans le Rapido-chef muni de la lame couper l'oignon jaune et le poivron rouge. Mettre dans le TupperOndes 1,75 L.
5. Dans le Hachoir gagne-temps émincer les oignons verts, le gingembre et l'ail. Ajouter dans le 1,75 L.
6. Déposer les cubes de poulet dans le 1,75 L du TupperOndes et verser la sauce. Bien mélanger.
7. Dans le contenant 3 L de la TupperOndes mettre le riz et l'eau. Placer en superposition et cuire au micro onde 25 minutes à 100 %.
8. Lorsque c'est prêt ajouter le persil italien, préalablement haché dans le Hachoir gagne-temps.