

Poulet & Légumes Sautés

Portions 4

2/3 tasse	A1 Originale où Sauce piquante à Steak
1 livre	Poulet (tranches minces)
1 livre	Paquet d' Internationale où Style-Chinois de légumes mélangées congeler
1 c. à table	Huile végétale
Au goût	Sel & poivre

- Faire chauffer un poêlon huiler non-collant où wok sur feu moyen-haut. Ajouter le poulet dans un poêlon et sautés pour 3-5 minutes. Retirer le poulet du poêlon et mettre de côté.
- Ramener le poêlon a une température moyenne-haute. Ajouter les légumes et sautes pour 5 minutes. Réduire la chaleur et couvrir pour 1 minute. Ajouter ce qui reste de **la Sauce à Steak A1** et bien enrober les légumes sautés. Retourner le poulet dans le poêlon et sautés jusqu'à ce que le poulet et les légumes soit bien cuit.
- Servir immédiatement avec riz où nouilles.