



## *Wok au Poulet de Stridou*

Pour 4 personnes :

800 g d'émincé de poulet  
1 peu d'huile  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 poivron jaune  
1 poivron vert  
4 tomates  
Sauce de poisson  
Sauce soja  
Sel  
(Riz Basmati comme accompagnement)

Emincez l'oignon et la gousse d'ail.

Dans le wok, faites chauffer l'huile, puis mettez l'oignon et l'ail, faites revenir 1 minute.

Ajoutez le poulet et faites cuire à feu vif pendant 10 minutes en remuant.

Ajoutez les poivrons et les tomates.

Assaisonnez avec la sauce de poisson et la sauce soja, éventuellement rectifiez avec un peu de sel.

Remuez constamment pendant 10 minutes.

Servir avec un riz basmati.