

Il y a peu, nous fêtons le nouvel an chinois ! Pour l'occasion, la blogueuse Cuisine Lovers and co nous a concoctée une recette **de poulet aux agrumes et ses nouilles chinoises !**

Une recette simple et facile qui nous a mit de suite l'eau à la bouche !

Temps de préparation : 20 minutes / Temps de repos : 45 minutes / 1 personne

Ingrédients

- 2 blancs de poulet
- 1 sachet d'infusion [ô de fruit agrume](#)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe de sauce soja salée
- 2 c. à soupe de miel

Préparation

1. Couper le poulet en tranches.
2. Dans un plat, mélanger le cumin, la cannelle, l'huile d'olive, le miel et la sauce soja.
3. Ajouter l'infusion Ô agrume. Pour cela, faire chauffer 15cl d'eau et mettre le sachet dans l'eau pendant 5 minutes.
4. Mélanger un peu plus de la moitié du thé obtenu à la marinade.
5. Placer les tranches de poulet dans le plat avec la marinade et mélanger pour bien les enrober.
6. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 45 minutes.
7. Faites chauffer une sauteuse, déposer les morceaux de poulet et les faire dorer. Pour finir, ajouter la marinade et le reste de l'infusion .

En accompagnement :

Céline opte pour des nouilles jaunes chinoise en accompagnement, mais le poulet peu

également s'accompagner de légumes frais.

Régalez vous !

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**