

Poulet mariné au beurre de cacahuète

Pour 4 personnes

4 filets de poulet

1 cuil à soupe de [beurre de cacahuète toonuts creamy](#)

4 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de jus de citron vert

2 cuil à soupe de sauce soja

1 cuil à café de poivre de Sichuan

1 cuil à café de graines de coriandre

1 cuil à café de sel rose de l'Himalaya

le zeste râpé d'1/2 combawa

1/4 de cuil à café de poudre de cannelle

1/4 de cuil à café de poudre de gingembre

Accompagnement

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 oignon

200g de nouilles chinoise

Des graines de sésame

Persil

Préparez la marinade: dans un récipient assez grand pour contenir la viande versez l'huile d'olive, la sauce soja et le jus de citron, ajoutez le beurre de cacahuète et mélangez pour le dissoudre.

Ecrasez les graines de coriandre avec le poivre de Sichuan et le sel rose, incorporez-les à la marinade, ajoutez les poudres de cannelle et de gingembre et le zeste de combava, mélangez bien.

Coupez la viande en morceaux, ajoutez les dans la marinade, mélangez pour enrober tout les morceaux, couvrez et laissez reposer au frais pendant 3-4 heures.

Préparez l'accompagnement: Plongez les nouilles chinoise 4minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-les.

Epluchez l'oignon, émincez-le. Lavez et coupez les poivrons en lanières. Faites revenir l'oignon et les poivrons au wok dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons se colorent. Ajoutez les nouilles dans le wok, mélangez et réservez.

Après le repos au frais, versez la viande et sa marinade dans un wok et faites cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement.

Servez le poulet et ses nouilles aux poivrons saupoudrés de graines de sésame et de persil ciselé.