



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

Poulet

- › 500 g de poulet
- › 75 g de sauce soja
- › 60 g de sucre
- › 50 g de saké

Accompagnements

- › 300 g de riz
- › 500 g d'épinards
- › 5 oeufs en omelette



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaud-Granges.

Poulet Sanshokudon



Poulet

Mixez la sauce soja, le sucre et le saké.
Hachez ou émincez le poulet à votre convenance.
Saisissez le poulet à la poêle.
Ajoutez-y les ingrédients mixés précédemment.
Faites cuire jusqu'à évaporation.

Accompagnements

Faites cuire votre riz.
Équeutez et lavez vos épinards.
Faites blanchir les épinards une minute dans l'eau bouillante, retirez-les à l'aide d'une araignée et égouttez-les.
Pour l'omelette, cassez les oeufs dans un récipient et battez-les à l'aide d'une fourchette.
Faites cuire à votre convenance dans une poêle bien chaude.
Disposez les 3 ingrédients sur un bol de riz. Bon appétit !

Valence Romans Agglo / Direction de la communication / Août 2023