

Wok de poulet et escargots de Cleurie, **bouillon parfumé à l'ail des ours**



- 1** Couper en lanières les blancs de poulet
- 2** Éplucher les carottes et les couper en fines rondelles
- 3** Couper en julienne les pois mange-tout
- 4** Laisser cuire en ajoutant du beurre sans coloration. Saler et refroidir.
- 5** Dans le Wok chaud, mettre l'huile de pépins de raisins. Y faire revenir les lanières de poulet. A légère coloration, ajouter les carottes et la julienne de pois mange-tout. Faire suer l'ensemble
- 6** Ajouter les escargots, saler et poivrer de poivre de Sichuan puis déglacer avec la sauce soja. Verser le bouillon de poule. Laisser cuire 5 minutes.
- 7** En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement, ajouter le pistou d'ail des ours et servir aussitôt.

INGRÉDIENTS **POUR 4 PERSONNES**

- **2 filets de poulet**
- **20 escargots de Cleurie**
- **Pm pois mange-tout**
- **2 carottes fanes**
- **1 litre de bouillon de poule**
- **2 cuil. à soupe de pistou d'ail des ours**
- **Pm sel, poivre de Sichuan**
- **Pm sauce soja**
- **1 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisins**

Pm = une petite mesure