

Fricassée de saucisses aux 5 parfums et son chou vapeur

Pour 4 personnes :
4 escalopes de dinde,
1 c. à soupe d'huile
d'arachide,
1 c. à soupe de saté,
1 c. à soupe de graines
de sésame,
1 bouquet de coriandre.

1 chou, 2 c. à soupe de
sauce de soja, 2 c. à soupe
d'huile de sésame,
1 c. à soupe de graines
de sésame grillées.



Couper les saucisses en gros tronçons (environ 3 cm d'épaisseur). Réserver.
Couper le chou en deux dans la longueur et enlever les côtes dures. Couper en lamelles et les déposer dans le panier d'un cuit-vapeur. Laisser cuire 15 à 20 mn.

Dans un wok ou une sauteuse faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'arachide et y faire sauter les morceaux de saucisses à feu vif. Laisser cuire environ 10 mn en remuant souvent.
Quand les morceaux sont bien dorés, baisser le feu et ajouter le 5 épices, la sauce de soja et l'ail pressé et dégermé. Cuire encore environ 5 mn à feu plus doux.

Couper les oignons bottes en tronçons et les ajouter dans le wok. Cuire encore environ 5 mn à feu doux.

Poêler les cacahuètes dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Remuer souvent. Quand elles sont dorées, réserver et laisser tiédir puis concasser grossièrement avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie.

Déposer le chou cuit dans un saladier, arroser avec 2 c. à soupe d'huile de sésame et 2 c. à soupe de sauce de soja. Parsemer avec les graines de sésame.

Quand les saucisses sont cuites, ajouter les cacahuètes concassées et la coriandre ciselée. Servir aussitôt avec le chou.