

# Sauté de poulet aigre-doux à l'ananas



# Sauté de poulet aigre-doux à l'ananas



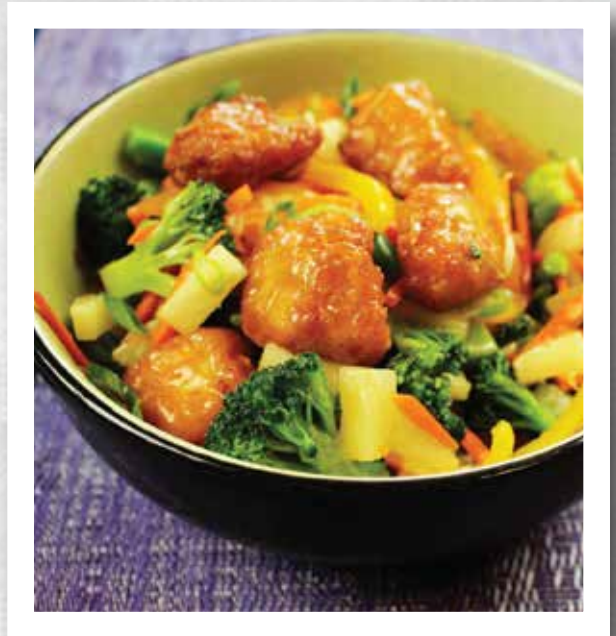
Portions : 50



Prep & Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale  
8 poivrons rouges, tranchés  
8 poivrons jaunes, tranchés  
8 tasses (1 400 g) de fleurons de brocoli  
4 tasses (200 g) de carottes, en julienne ou râpées  
6 tasses (1 400 g) d'ananas, en petits morceaux  
4 tasses (1 L) de sauce aigre-douce  
200 morceaux de poitrine de poulet enrobés entièrement cuits de Reuven (code produit 10500)  
2 oignons verts, émincés



## Instructions pour la préparation

**Présentation :** Préparer les morceaux de poitrine de poulet enrobés entièrement cuits de Reuven comme indiqué sur l'emballage et garder au chaud. Dans une grande poêle, chauffer l'huile végétale sur feu moyen-vif et ajouter les légumes congelés. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les petits morceaux d'ananas et la sauce aigre-douce; remuer délicatement. Cuire pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirer du feu. Ajouter les morceaux de poitrine de poulet enrobés entièrement cuits de Reuven et les oignons verts émincés. Servir avec du riz.

**Conseil :** Remplacer les légumes frais par 24 tasses (3,6 kg) de légumes congelés.