

Poulet aux ananas

1 ½ tasse de poulet cru en cubes (dans la poitrine)
1 tasse de farine
1 c. thé de poudre à pâte
¾ de tasse d'eau froide
2 œufs
1 boîte d'ananas égouttés, en morceaux
1 pot de sauce chinoise aux cerises ou aux ananas

Couper le poulet en cubes. Bien battre les œufs, l'eau et la farine. Tremper les morceaux de poulet asséchés dans cette pâte. Faire chauffer l'huile à 375F. Lorsque l'huile est assez chaude, cuire les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter. Juste avant de servir, chauffer la sauce aux cerises, l'amener à ébullition et verser sur le poulet et les ananas égouttés. Remuer sans défaire et servir immédiatement.