**Poulet aux arachides avec riz blanc**

**Ingrédients**

* 2-3 poitrines de poulet coupées en petits cubes
* 1 tasse de lait de coco
* 1 c. à table de bovril de poulet
* 1/3 de tasse de sauce Hoisin
* ½ tasse de beurre d'arachides
* 1 pousse de gingembre frais
* 1 oignon jaune
* 3 gousses d'ail
* 3 oignons verts
* persil italien frais
* 1 poivron rouge en cubes
* 1 tasse de riz à grains longs ou jasmin
* 2 tasses d'eau

**Instructions**

1. Dans le Micro-pichet, faites fondre le beurre d'arachides. Dans le Mélangeur rapide mettre le lait de coco, le bovril, la sauce Hoisin. Bien agiter.
2. Ajouter ensuite le beurre d'arachides et mélanger.
3. Dans le Rapido Chef Pro muni de la lame couper l'oignon jaune, le poivron rouge, mettre dans le TupperOndes 1.75l.
4. Dans le Hachoir Gagne-temps émincer les oignons verts, le gingembre et l'ail. Ajouter dans le 1.75l.
5. Déposer les cubes de poulet dans le 1.75l du TupperOndes et verser la sauce. Bien mélanger.
6. Dans le contenant 3 L de la TupperOndes mettre le riz et l'eau. Placer en superposition et cuire au micro onde 25 minutes à hi.
7. Lorsque c'est prêt ajouter le persil italien, préalablement haché dans le Hachoir Gagne-temps.

**Remarques**

1. Pour compléter la démo, préparer les Asperges à l'orange et au gingembre.