

## Bouchées de poulet aux cacahuètes

pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 5 mn

### Ingrédients :

- 4 grandes galettes de riz
- 2 blancs de poulet
- Basilic : une botte
- beurre de cacahuète : 2 cuillerées à soupe
- Concombre : un quart (environ 120g)
- Cacahuètes grillées : 2 cuillerées à soupe
- Sauce soja

**Faites cuire le poulet** en cubes avec le beurre de cacahuète 5 mn au micro-ondes. Laissez tiédir et mélangez avec le concombre en cubes.

**Humidifiez les galettes** sous un filet d'eau froide. Répartissez la préparation au centre avec un quart du basilic et repliez pour former des paquets.

**Dressez** avec le reste du basilic et dégustez avec les cacahuètes concassées et de la sauce soja.