

## INGRÉDIENTS

### Chop suey au poulet

- 2 c. à table d'huile
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 branches de **céleri** 
- ½ **poivron** rouge 
- ½ poivron vert
- 1 tasse de **champignons** en quartier 
- ¾ lb de **poulet** déjà cuit 
- 1 lb de fèves germées fraîches
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à table de fécule de maïs
- ¼ tasse de **sauce soya** 

## PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon, l'ail, le céleri, les poivrons et les champignons.
2. Ajouter le poulet déjà cuit et les fèves germées. Faire sauter pendant 3 minutes.
3. Mélanger la fécule avec la sauce soya et le bouillon, puis ajouter le tout dans la casserole.
4. Cuire en remuant environ 2 minutes.

*Servir sur du riz ou des nouilles chinoises.*

# CHASSE AU TRÉSOR à l'épicerie

La Constellation  
du Granit

PROJET  
PARTENAIRES  
POUR LA  
RÉUSSITE ÉDUCATIVE  
EN ESTRIE

Table réalité  
jeunesse  
du Granit 

 Commission scolaire  
des Hauts-Cantons

M MÉDIATHÈQUE  
Nelly-Arcan

Maison de la Famille  
du Granit 

MRC  
DU GRANIT  
MUNICIPALITÉ  
RÉGIONALE  
DE COMTE

Québec 

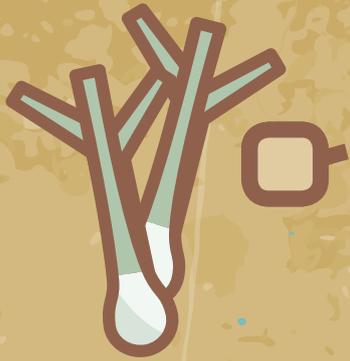
## Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie !

Des pirates ont dissimulé un fabuleux trésor et pour le découvrir, il te faut trouver les cinq ingrédients illustrés dans la carte au trésor ci-dessous.

Bonnes découvertes, moussaillon !



**FÉLICITATIONS, TU AS TROUVÉ  
LE TRÉSOR DES PIRATES !**



**Céleri**



**Poulet**



**Sauce soya**



**Poivron**



**Champignons**

