

Nouilles sautées au bœuf

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
RECETTE

Nouilles sautées au bœuf



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

FAIRE

4 portions

Découvrez les saveurs d'Asie avec cette recette de Bœuf sautés accompagnée de ses nouilles aux œufs Suzi Wan ${\bf @}$

Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

• 3 bavettes d'Aloyau

- 1 paquet de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- ½ poivron rouge
- 1 tête de brocoli
- 300 g de pois gourmands
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de nuöc mám Suzi Wan®
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de graines de sésame

PRÉPARATION

1. 1

Faites cuire les nouilles aux œufs suivant le mode d'emploi et égouttez-les. Coupez la viande en lamelles.

2. 2

Équeutez et effilez les pois gourmands. Séparez les bouquets de brocoli.

3. 3

Plongez 5 minutes les pois et le brocoli dans de l'eau bouillante salée.

4. 4

Pelez et écrasez l'ail.

5. 5

Faites chauffer l'huile, dans un wok ou une sauteuse et faites revenir les morceaux de bœuf 2 minutes à feu vif en remuant, ajoutez l'ail, le nuöc mám, la sauce soja, la purée de piments et les légumes égouttés.

6. 6

Remuez et laissez cuire à couvert 5 minutes.

7. 7

Ajoutez les pâtes dans le wok, remuez le tout, ajoutez les graines de sésame et servez aussitôt.

*ASTUCE:

Pour ajouter une touche déco asiatique, servez les nouilles sautées dans de petits bols laqués avec des baguettes. Cette recette peut également être réalisée avec du poulet ou de la poitrine de porc coupée finement.

Produits Suzi Wan® associés

Autres recettes similaires



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min
INGRÉDIENTS
6 produits
PLUS DE DÉTA

PLUS DE DÉTAILS

Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL: https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/nouilles-sautees-au-boeuf