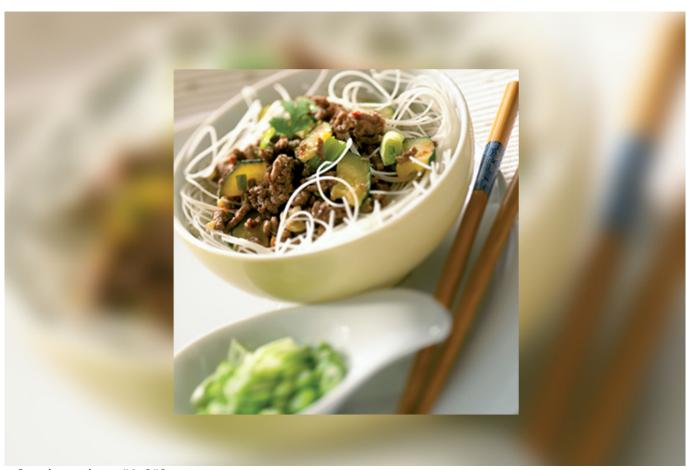


Vermicelles-chinois-boeuf RECETTE

Vermicelles-chinois-boeuf



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

FAIRE

4 portions

Voyagez en Chine le temps d'un repas en découvrant les Vermicelles chinois au bœuf! Des vermicelles de riz Suzi Wan® et de la viande hachée revenu avec des légumes, un véritable régal pour les papilles.

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

- 1 paquet de vermicelles de riz Suzi Wan®
- 300 g de steak haché
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 3 c. à soupe de nüoc mám Suzi Wan®
- • 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 petite courgette
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 oignon
- 1 brin de ciboulette
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION

1. 1

Faites tremper les vermicelles dans de l'eau chaude. Nettoyer et émincer la ciboulette.

2. 2

Coupez la courgette en petits morceaux.

3. 3

Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les.

4. 4

Dans une sauteuse ou un wok, faites chauffer l'huile végétale, et faites revenir la viande en l'émiettant et en remuant pendant 3 minutes. Ajoutez la ciboulette, la courgette, l'ail et l'oignon. Mélangez bien.

5. 5

Ajoutez la sauce soja, la purée de piments et le nüoc mám. Mélangez bien.

6.6

Égouttez les vermicelles. A l'aide de ciseaux coupez-les un peu et ajoutez-les à la viande. Mélangez bien.

7. 7

Laissez cuire sur feu doux 3 minutes

8.8

Arrosez d'huile de sésame, mélangez et servez aussitôt.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS 6 produits 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 Nouilles sautées au bœuf **TEMPS** 22 min **INGRÉDIENTS** 11 produits

Source URL: https://fr.suziwan.com/recipes/vermicelles-chinois-boeuf

PLUS DE DÉTAILS