



Vermicelles-chinois-boeuf
RECETTE

Vermicelles-chinois-boeuf



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.

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 nũoc mãm 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. Faites tremper les vermicelles dans de l'eau chaude. Nettoyer et émincer la ciboulette.
2. Coupez la courgette en petits morceaux.
3. Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les.
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. Ajoutez la sauce soja, la purée de piments et le nũoc mãm. Mělangez bien.
6. Égouttez les vermicelles. A l'aide de ciseaux coupez-les un peu et ajoutez-les à la viande. Mělangez bien.
7. Laissez cuire sur feu doux 3 minutes
8. Arrosez d'huile de sėsame, mėlangez et servez aussitôt.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits



Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges

TEMPS

15mn

INGRÉDIENTS

7 produits

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