Salade de nouilles aux crevettes et curry jaune
RECETTE

Salade de nouilles aux crevettes et curry jaune

TEMPS	10 minutes
INGRÉDIENTS	6 produits
FAIRE	4 portions

INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Ramen au Curry Jaune Suzi Wan®
- 6 c. à s. de Sauce Soja Sucrée Suzi Wan®
- 1 concombre
- 2 poivrons
- 2 carottes
- 200 g de crevettes cuites et décortiquées

Optionnel

- 100 g de pousses de soja fraîches
- 70 g de champignons noirs déshydratés
- 50 g de petits pois frais ou surgelés
- 2 brins de menthe et coriandre fraîche
- 1 poignée de cacahuètes grillées

PREPARATION :

1. Cuire les nouilles Ramen au Curry Jaune Suzi Wan® en suivant les instructions indiquées puis les laisser refroidir.
2. Hydrater les champignons noirs et émincer le concombre, les carottes et les poivrons.
3. Faire cuire les petits pois frais dans une casserole d’eau bouillante pendant 7 min.
4. Mélanger ensemble les Nouilles Ramen, les légumes émincés, les petits pois, les

pousses de soja, les crevettes cuites et décortiquées.
5. Assaisonner à l’aide de 6 cuillères à soupe de Sauce soja sucrée Suzi Wan.
6. Dresser l’assiette et parsemer de cacahuètes grillées et hachées, de coriandre ciselée et de brins de menthe fraîche. Servir frais.

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



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL:
https://fr.suziwan.com/recipes/salade-de-nouilles-aux-crevettes-et-curry-jaune