

Nouilles sautées épicées

<?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 épicées



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

55 min

INGRÉDIENTS

10 produits

FAIRE

4 portions

Donnez des couleurs d'Asie à vos repas avec cette recette épicée de Nouilles sautées aux œufs Suzi Wan®.

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

• 225 g d'échine de porc hachée ou de chair à saucisse

- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de nuöc mám Suzi Wan®
- ½ c. à café de poivre gris
- 450 g de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 4 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais de 3 cm
- 5 ciboules ou 6 brins de ciboulette et 2 échalotes
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 1 c. à café de poivre de Sichuan

PRÉPARATION

1. 1

Dans un bol, mélangez la viande, la sauce soja, le nuöc mám, le poivre gris. Laissez mariner 20 minutes.

2. 2

Pelez et écrasez l'ail, râpez le gingembre.

3. 3

Émincez finement la ciboule.

4.4

Faites torréfier le poivre de Sichuan dans une petite poêle sans matière grasse pendant 3 minutes en remuant, puis écrasez-le à l'aide d'un pilon.

5. 5

Plongez les nouilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttezles, arrosez-les d'eau froide, égouttez-les à nouveau. Mettez-les dans une jatte et arrosez-les d'huile de sésame, remuez délicatement.

6.6

Chauffez un wok sur feu très vif, versez l'huile d'arachide. Quand elle commence à fumer, faites sauter l'ail, le gingembre et la ciboule 30 secondes.

7. 7

Ajoutez la viande et faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que le porc soit bien coloré. Ajouter la purée de piments et les nouilles.

8.8

Mélangez délicatement.

9. 9

Saupoudrez de poivre de Sichuan.

10. 10

Servez aussitôt.

Produits Suzi Wan® associés

Autres recettes similaires



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 Vermicelles-chinois-boeuf TEMPS** 10mn **INGRÉDIENTS**

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

11 produits

PLUS DE DÉTAILS