



---

Wok de nouilles au poulet et aux pousses de haricots mungo  
RECETTE

# Wok de nouilles au poulet et aux pousses de haricots mungo



**TEMPS** 30 min  
**INGRÉDIENTS** 9 produits  
**FAIRE** 4 portions

Un classique de la cuisine asiatique sublimé par les produits Suzi Wan®. Vous allez adorer !

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- 1 bocal de pousses de haricots mungo Suzi Wan®
- 4 blancs de poulet
- 1 carotte
- 1 oignon émincé
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 3 c. à soupe de nuòc mà m Suzi Wan®

- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 6 brins de persil plat
- poivre

## PRÉPARATION

1. Coupez les blancs de poulet en lanières.
2. Égouttez et rincez les pousses de haricots mungo.
3. Pelez et émincez la carotte en fins bâtonnets.
4. Faites cuire les nouilles suivant le mode d'emploi.
5. Dans un wok ou une poêle, faites chauffer l'huile puis faites revenir les morceaux de poulet et l'oignon pendant 5 minutes en remuant.
6. Ajoutez les carottes, les germes de soja, le nuộc màm, la sauce soja, le poivre, mélangez, couvrez et laissez cuire 10 minutes sur feu doux.
7. Égouttez les nouilles, incorporez-les à la préparation, servez aussitôt avec du persil plat.

### **\*ASTUCE:**

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser de la julienne de légumes surgelée.

---

#### **Source URL:**

<https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/wok-de-nouilles-au-poulet-et-aux-pousses-de-haricots-mungo>