



Nouilles sautées au bœuf
RECETTE

Nouilles sautées au bœuf



TEMPS 22 min
INGRÉDIENTS 11 produits
FAIRE 4 portions

Découvrez les saveurs d'Asie avec cette recette de Bœuf sautés accompagnée de ses nouilles aux œufs Suzi Wan®

INGRÉDIENTS

- 3 bavettes d'Aloyau
- 1 paquet de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- ½ poivron rouge
- 1 tête de brocoli
- 300 g de pois gourmands
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®

- 2 c. à soupe de nuóc máam Suzi Wan®
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de graines de sésame

PRÉPARATION

1. Faites cuire les nouilles aux œufs suivant le mode d'emploi et égouttez-les. Coupez la viande en lamelles.
2. Équeutez et effilez les pois gourmands. Séparez les bouquets de brocoli.
3. Plongez 5 minutes les pois et le brocoli dans de l'eau bouillante salée.
4. Pelez et écrasez l'ail.
5. Faites chauffer l'huile, dans un wok ou une sauteuse et faites revenir les morceaux de bœuf 2 minutes à feu vif en remuant, ajoutez l'ail, le nuóc máam, la sauce soja, la purée de piments et les légumes égouttés.
6. Remuez et laissez cuire à couvert 5 minutes.
7. Ajoutez les pâtes dans le wok, remuez le tout, ajoutez les graines de sésame et servez aussitôt.

***ASTUCE:**

Pour ajouter une touche déco asiatique, servez les nouilles sautées dans de petits bols laqués avec des baguettes. Cette recette peut également être réalisée avec du poulet ou de la poitrine de porc coupée finement.

Source URL: <https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/nouilles-sautees-au-boeuf>