



Vermicelles-chinois-boeuf
RECETTE

Vermicelles-chinois-boeuf



TEMPS 10mn
INGRÉDIENTS 11 produits
S
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 revenue 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 poudre de piments Suzi Wan®

- 2 c. À soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 3 c. À soupe de n'¼c m'ím Suzi Wan®
- 2 c. À soupe d'huile v'g'tale
- 1 petite courgette
- 2 c. À soupe d'huile de s'ame
- 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 v'g'tale, et faites revenir la viande en 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 n'¼c m'ím. Mélangez bien.
6. Égouttez les vermicelles. A l'aide de ciseaux coupez-les un peu et ajoutez-les à la viande. Mélangez bien.
7. Laissez cuire sur feu doux 3 minutes
8. Arrosez d'huile de s'ame, mélangez et servez aussitôt.

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