



Nouilles sautées aux crevettes sauce aigre-douce piment doux
RECETTE

Nouilles sautées aux crevettes sauce aigre-douce piment doux



TEMPS 10 min
INGRÉDIENTS 5 produits
FAIRE 4 portions

Nouilles sautées aux crevettes sauce aigre-douce piment doux

INGRÉDIENTS

- 600g de crevettes
- 1 poivron vert
- 1 ananas frais ou en boîte
- 1 pot de sauce aigre-douce Suzi wan®
- 1 paquet de nouilles aux œufs ou de nouilles en nids Suzi wan®
- 1 c à c de purée de piment Suzi Wan®

PRÉPARATION

1. Réchauffez une cuillère d'huile dans un wok ou une poêle, ajoutez-y les crevettes décortiquées et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles changent de couleur.
2. Ajoutez le poivron et l'ananas préalablement découpés en lanières et faites-les sauter 3 minutes.
3. Ajoutez la sauce et laissez-la chauffer jusqu'à ébullition.
4. Enfin ajoutez les nouilles cuites selon le mode d'emploi et remuez le tout jusqu'à ce que l'ensemble soit chaud.

***ASTUCE:**

Vous pouvez remplacer les crevettes par du poulet ou du porc.

Source URL:

<https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/nouilles-sautees-aux-crevettes-sauce-aigre-douce-piment-doux>