



Nouilles sautées épicées
RECETTE

Nouilles sautées épicées



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®.

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 nuộc mắm 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. Dans un bol, mélangez la viande, la sauce soja, le nuóc móm, le poivre gris. Laissez mariner 20 minutes.
2. Pelez et écrasez l'ail, râpez le gingembre.
3. Émincez finement la ciboule.
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. Plongez les nouilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-les, arrosez-les d'eau froide, égouttez-les à nouveau. Mettez-les dans une jatte et arrosez-les d'huile de sésame, remuez délicatement.
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. 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. Mélangez délicatement.
9. Saupoudrez de poivre de Sichuan.
10. Servez aussitôt.

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