



Wok de poulet aux nouilles et aux légumes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de viande de poulet pour wok
300 grammes de légumes chinois pour wok
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
4 cuillères à soupe de sauce soja (GoTan)
4 cuillères à soupe de nuoc-mâm (GoTan)
1 poignée de cacahuètes
1 cuillère à soupe de sucre
1 tiret de vinaigre de vin blanc
épices pour wok
sel et poivre
4 cuillères à soupe de coriandre (hachée)
200 grammes de nouilles soba

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez la viande de poulet pour wok.
- 2.** À feu vif, versez l'huile d'arachide dans le wok. Faites sauter la viande de poulet pour wok jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 3.** Ajoutez les légumes chinois pour wok et poursuivez la cuisson à feu doux.
- 4.** Ajoutez la sauce soja, la sauce poisson, les cacahuètes et le sucre. Versez un filet de vinaigre de vin blanc et l'huile de sésame. Assaisonnez avec les épices pour wok.
- 5.** Décorez le plat de coriandre fraîche.
- 6.** Faites bouillir de l'eau et ajoutez les nouilles. Laissez-les cuire pendant 2 minutes.
- 7.** Servez immédiatement.