

Recette de nouilles chinoises bio pour le nouvel an de l'empire du milieu

"Recette de nouilles chinoises bio et émincé de bœuf coco"

Classique de la cuisine orientale, les nouilles chinoises, ou noodles, se déclinent de toutes les manières. Bœuf, lait de coco, sauce soja seront les ingrédients maîtres de cette recette asiatique ! Wèikǒu hǎo (bon appétit) !

↓ Voir les ingrédients

🕒 Temps de préparation 20 mn

👤 Nombre de personnes 6 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile



Les + recettes



Plat

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Légumes aux choix (pour cette recette: 2 carottes, 1 cébette et 1 poivron rouge)
- 175 g de nouilles chinoises Jardin BiO
- 400 g d' émincé de bœuf
- 200 ml de lait de coco Jardin BiO
- 3 c. à soupe d'huile pour cuisson
- 1 c. à café d'épices « Mix Thaï »
- 4 c. à café de sauce soja Jardin BiO
- 1 tige de citronnelle
- 2 cm de racine de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de coriandre
- Sel et poivre au goût

Etapes de préparation

- 1 Éplucher et couper les légumes en julienne. Réserver.
- 2 Éplucher l'ail et le gingembre.
- 3 Hacher finement la citronnelle.
- 4 Dans un bol, presser l'ail et le gingembre. Ajouter la citronnelle et les épices « Mix Thaï ». Verser la sauce soja puis le lait de coco. Bien mélanger.
- 5 Dans un wok faire chauffer l'huile et saisir l'émincé de bœuf.
- 6 Ajouter les légumes et les faire sauter avec la viande sur feu vif pendant 5 minutes.
- 7 Verser la sauce sur la viande et les légumes.
- 8 Dans un saladier, mettre les nouilles chinoises. Les ébouillanter et laisser tremper 5 minutes.
- 9 Égoutter les nouilles puis les ajouter au mélange bœuf/légumes. Remuer.
- 10 Parsemer le plat de feuilles de coriandre. Bien mélanger. Servir aussi tôt.