Les idées recettes

Émincés de poulet aux légumes & nouilles chinoises

mary's
Sublimez vos envies

Émincés de poulet & nouilles

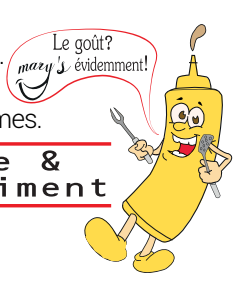
Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 filets de poulet émincés
- 1 poivron rouge émincé
- 3 pak choï émincés
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 9 c. à s. de sauce mary's
- 300 g de nouilles chinoises

Dans une casserole, verser de l'huile de colza et faire revenir les poivrons. Ajouter ensuite l'oignon, l'ail puis le poulet et le pak choï. Bien remuer.
En fin de cuisson, ajouter la sauce mary's pour déglacer et avoir du jus puis réserver.
Faire chauffer l'eau. À ébullition, plonger les nouilles et cuire pendant 3 mns tout en remuant. Les égoutter.
Dans une assiette creuse, déposer les nouilles puis l'émincé de poulet aux légumes. Déguster.

Astuce du chef

Ajouter de la coraillade pour une note épicée.
Utiliser un hachoir pour émincer finement et obtenir une cuisson plus rapide de vos légumes.



sauce & condiment

Retrouvez **Sauce Mary's** sur **facebook**

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique