

WOK DE NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF ET MÉLANGE DE LÉGUMES THAÏ

INGRÉDIENTS

- 800 g de mélange de légumes thaï Charles Christ
- 1,2 kg d'émincé de bœuf
- 800 g de nouilles asiatiques sèches
- 10 cl de sauce soja sucrée
- 4 cl d'huile
- 2 cl d'huile de sésame
- Oignons frits
- Coriandre

Jusqu'à 10 portions

PRÉPARATION

1. Cuire les nouilles à l'eau bouillante, refroidir et égoutter.
2. Saisir l'émincé de bœuf 1 min 30 à feu très vif dans un wok huilé.
3. Ajouter les nouilles et faire sauter 1 min.
4. Déglacer avec la sauce soja.
5. Couper le feu, incorporer le mélange de légumes thaï et l'huile de sésame, puis mélanger 30 secondes.
6. Dresser et parsemer d'oignons frits et de coriandre.
7. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !