

One pot Chow Mein au poulet, légumes croquants, lime et poivre |

Recette pour 4 personnes

Description

Nouilles asiatiques aux légumes, poulet et aux parfums asiatiques.

L'astuce du chef

Pour cette recette, les nouilles fraîches sont recommandées en raison de leur texture et leur goût.

Ingrédients

Chow Mein

- 300 Gr Nouilles asiatiques
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Pois mange-tout
- 100 Gr Carotte
- 100 Gr Fèves germées
- 100 Gr Poivron rouge
- 100 Gr Champignons de paris
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 400 Gr Poitrine de poulet

Sauce

- 1 Unité(s) Lime
- 60 Ml Sauce hoisin
- 60 Ml Sauce sweet chili
- 200 Ml Bouillon de poulet

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Taillez les légumes en julienne.

Hachez le gingembre et l'ail.

Zestez et pressez la lime.

Taillez le poulet en cubes.

Chow Mein

Faites chauffer une grande poêle avec un filet d'huile végétale.

Commencez par faire dorer les cubes de poulet, puis ajoutez les légumes en julienne et faites cuire 2 minutes en mélangeant, ensuite, ajoutez l'ail, le gingembre et laissez cuire 1 minute.

Ajoutez ensuite les nouilles ainsi que tout les ingrédients de la sauce, portez à ébullition et poursuivez la cuisson pour 2-3 minutes supplémentaires avec un couvercle.

Mélangez et servez aussitôt!

Bon appétit!