

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

WOK : Sauté de poulet aux nouilles chinoises



C'est une recette de Brigitte qu'elle a trouvé dans un livre...

400 g de poulet
200 g de carottes (j'en ai mis 3)
2 oignons
1 fenouil
1 branche de céleri
3 CS d'arachide
300 g de nouilles de riz (j'ai mis du vermicelle, ce doit être ça !)
3 CS de sauce soja (que j'ai remplacé par de la sauce nuoc-mâm)
3 CS de vinaigre de riz (j'ai remplacé par 1 CS de cognac)

Découper le blanc de poulet en fines lanières, les carottes en petits bâtonnets.

Emincer l'oignon, le fenouil et le céleri branche.
Mettre l'huile à chauffer dans le wok.

Faire cuire les nouilles à l'eau bouillante salée. (j'ai cuit au micro-ondes 5 min à puiss. maxi)

Dès que l'huile est bien chaude, faire rissoler l'oignon et le poulet 1 minute, puis ajouter les autres légumes et faire revenir le tout 2 minutes en remuant constamment.

Incorporer le vermicelle de riz bien égoutté.
Faire sauter 1 minute et verser la sauce et le vin de riz.

Laisser mijoter doucement 5 minutes.