

Chow Mein aux légumes croquants, lime et poivre |

Recette pour 4 personnes

Description

Nouilles sautées aux légumes et aux parfums asiatiques.

L'astuce du chef

Pour cette recette, les nouilles à base d'œuf 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

- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce

- 1 Unité(s) Lime
- 60 Ml Sauce hoisin
- 60 Ml Sauce sweet chili

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Faites cuire les nouilles selon le temps de cuisson recommandé sur l'emballage, faites-les refroidir sous un filet d'eau froide et réservez.

Taillez les légumes en julienne.

Hachez le gingembre et l'ail.

Zestez et pressez la lime.

Chow Mein

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

Commencez par 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, poursuivez la cuisson pour 2 minutes supplémentaires.

Bon appétit!