

Agneau Gallois IGP aux pois, nouilles et sauce Sweet chili



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Succombez à ce plat de viande coloré et ouvert aux saveurs du monde !

Ingrédients

- 450 g de steak d'agneau gallois i.g.p
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de sauce sweet chili
- 1 citron vert - jus et zestes
- 100 g de pois sugar snap - tendres pois verts
- 225 g de nouilles précuites
- 4 ciboules
- 2 cuillères à soupe de coriandre - fraîche

Préparation

- 1 Couper l'agneau en fines lamelles. Piler la gousse d'ail. Couper les ciboules en tranches fines et hacher la coriandre.
- 2 Faire chauffer dans une grande poêle anti-adhésive ou dans un wok les huiles. Y déposer ensuite l'agneau en lamelles et l'ail. Laisser cuire 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et cuite à cœur.
- 3 Incorporer la sauce Sweet Chili et laisser cuire 1 à 2 minutes.
- 4 Ajouter alors le jus et les zestes de citron, les pois sugar snap et mélanger bien.
- 5 Pour terminer, mettre les nouilles et les ciboules, remuer et servir le tout saupoudré de coriandre.

Proposé par

L'agneau Gallois IGP

Agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

