

## Escalopes de dinde et nouilles somen au curry



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 40 mn

*L'année chinoise du SERPENT D'EAU commencée le 10 février 2013 se termine, celle du CHEVAL DE BOIS commence, aujourd'hui le 31 janvier 2014. Afin de fêter le Nouvel An Chinois, Marc et moi vous proposons un plat savoureux et typique de cette région, les escalopes de dinde et nouilles somen au curry.*

### Ingrédients

- 350 g d'escalopes de dinde
- 1 cuillère à café de pâte de curry tikka
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 6 cardamomes
- 4 feuilles de lime
- gingembre râpé
- 2 tiges de citronnelle
- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- 400 ml de lait de coco
- 6 cuillères à soupe de nuoc mam
- 250 g de nouilles somen
- huile de sésame
- 2 carottes
- 2 tomates
- 100 g de pousses de soja
- 1 citron vert

### Préparation

- 1 Coupez les filets de dinde en petits morceaux et faites-les sauter dans un wok avec un filet d'huile de sésame. Réservez-les.
- 2 Pelez, lavez et coupez l'oignon et les carottes en julienne. Faites-les suer dans le wok. Ajoutez-y les tiges de citronnelle, le gingembre râpé et la pâte de curry tikka.
- 3 Astuce: Pour cette recette vous adaptez la quantité de curry en fonction de vos goûts.
- 4 Déglacez avec le nuoc mam. Ajoutez le lait de coco, la badiane, les graines de cardamome, la cannelle, les feuilles de lime et le bouillon cube.
- 5 Ajoutez le bouquet garni et laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes puis ajoutez les tomates lavées et coupées en quartier. Ajoutez la dinde et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement avec le nuoc mam.
- 7 Pendant ce temps faites cuire les nouilles somen. Faites bouillir une grande quantité d'eau. Mettez les nouilles par petites quantités dans l'eau afin qu'elles ne collent pas. Laissez-les cuire 3 minutes. Égouttez-les et rincez-les plusieurs fois.
- 8 Coupez le citron en quartier. Présentez vos escalopes de dinde dans un plat et les nouilles dans un autre. Mettez à disposition les pousses de soja et les quartier de citron vert. Chaque convive se servira à son gré! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

