

## Nouilles chinoises sautées au poulet et petits légumes



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Cette recette facile et rapide à préparer peut être servie aux invités de dernière minute, en famille, entre amis ou bien comme nous, à l'occasion du Nouvel An chinois.....*

### Ingrédients

- 2 escalopes de poulet
- 3 carottes
- 2 poireaux
- des nouilles chinoises
- 1 sachet de sauce suzi wan pour nouilles sautées
- 2 cs de sauce soja
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Laver les légumes. Les découper en petits dés et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Puis les réserver.
- 2 Dans la même sauteuse, faire revenir les escalopes de poulet coupées en dés.
- 3 Faire bouillir de l'eau salée. Ajouter les nouilles dans l'eau bouillante. Couvrir la casserole. La retirer du feu et laisser reposer 4 minutes. Egoutter.
- 4 Dans la sauteuse, ajouter les légumes réservés aux dés de poulet, le sachet de sauce SUZI WAN et un peu de sauce soja. Bien mélanger.
- 5 Ajouter les nouilles égouttées et mélanger à nouveau.
- 6 Servir aussitôt et accompagner ce plat d'un thé au jasmin.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

