Nouilles sautées au poulet et au bok choy

Plat Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Un plat asiatique qui mettra du piment dans votre assiette !

Recette proposée par : Blog Le fruit de ma passion

Ingrédients

- 600 g de blancs de poulet
- 1 kg de nouilles de riz fraîches
- 2 bottes de bok choy - coupées en quatre
- 2 piments - rouges frais
- 1 cs d'oignons - frits
- 2 cs de sauce soja sucrée
- 1 cs de sauce d'huîtres
- 1 cs de sucre roux
- huile
- coriandre - fraîche
- 4 oignons - verts
- 2 gousses d'ail

Préparation

1. Émincez les piments.
2. Ciselez la coriandre.
3. Émincez les oignons.
4. Pilez l'ail.
5. Dans un saladier, mettez les nouilles et recouvrez-les d'eau bouillante. Laissez ainsi 5 minutes. Égouttez-les.
6. Dans un wok, chauffez l'huile et faites-y revenir l'ail. Ajoutez le piment et le poulet.
7. Quand le poulet est doré, ajoutez le bok choy et l'oignon vert.
8. Incorporez les nouilles, puis les sauces et le sucre. Mélangez.
9. Retirez du feu et ajoutez la coriandre. Remuez.
10. Répartissez dans des bols ou assiettes et parsemez d'oignons frits.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode