

Nouilles sautées au poulet et au curry



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Demain 31 janvier 2014, les chinois célèbreront partout dans le monde le Nouvel An. Considéré comme un nouveau cycle dans l'horoscope chinois, 2014 sera placée sous l'égide du Cheval de Bois. En ce jour, ce sont toutes les communautés asiatiques du monde qui se déguisent et sortent dans les rues pour faire la fête ! L'envie d'exotisme s'est fait sentir dans nos assiettes et comme nous, laissez vos papilles être surprises par cette recette réalisée en un tour de main. Alors à vos baguettes!

Ingrédients

- 2 aiguillettes de poulet (pour moi, des restes d'un poulet cuit au four)
- 1 oignon
- 180 g de nouilles chinoises
- 1 cube de bouillon de volaille ou thaï
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de curry
- 2 gousses d'ail
- huile
- sel et poivre
- coriandre (dommage, je n'en avais pas, j'ai donc pris du persil)

Préparation

- 1 Couper les aiguillettes de poulet en dés. Dans un saladier, mélanger le vinaigre balsamique avec le concentré de tomate, le curry et les gousses d'ail coupées.
- 2 Laisser mariner la viande au frais pendant au moins une heure.
- 3 Dans un grande casserole, faire bouillir de l'eau avec le cube et saler légèrement. Ajouter les nouilles. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et couvrir. Au bout de 5 minutes, les égoutter et les séparer à la fourchette. Réserver.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse ou mieux dans un wok. Faire revenir l'oignon. Ajouter les dés de poulet sortis de la marinade. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 10 minutes.
- 5 Ajouter la marinade et les nouilles dans la sauteuse ou le wok. Comme il me restait quelques légumes de mon poulet au four, je les ai aussi ajoutés avec les nouilles.
- 6 Mélanger et servir rapidement. Parsemer de coriandre ou de persil.
- 7 Suggestions : vous pouvez ajouter à ce plat des shiitakes déshydratés (champignons noirs chinois) et parfumer avec de la sauce soja. J'ai accompagné ce plat de thé au jasmin et j'ai sorti les baguettes pour la circonstance....

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

