

Poulet yakitori nouilles chinoises aux petits légumes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

La sauce Yakitori Nappages et Marinades de chez Kikkoman est une composition à base de sauce soja naturellement fermentée, de sucres, de vin et d'épices qui convient parfaitement à la préparation du "yakitori", ce plat traditionnel japonais. A l'origine, il est préparé à base de poulet grillé sur une brochette. Je l'ai adapté avec des cuisses de poulet.

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- 1 pot de sauce yakitori kikkoman
- 1 oignon
- nouilles chinoises
- 1 bocal de légumes à cuisiner chop suey de suzi wan
- huile de sésame

Préparation

- 1 Badigeonner les cuisses de poulet de sauce Yakitori. Laisser mariner au frais pendant 2 heures.
- 2 Faire chauffer un peu d'huile de sésame dans un wok et faire sauter les morceaux de poulet à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter l'oignon émincé.
- 3 L'huile de sésame est recommandée pour donner un petit goût de noix aux préparations "wok". Elle est issue de la première pression des graines de sésame grillées.
- 4 Pendant ce temps, faire cuire les nouilles chinoises. La cuisson est très rapide. Faire bouillir de l'eau salée. Ajouter les nouilles, couvrir la casserole, la retirer aussitôt du feu. Laisser reposer 4 minutes et égoutter.
- 5 Ajouter les nouilles au poulet dans le wok. Faire de même avec les légumes Chop Suey égouttés. Bien mélanger et laisser réchauffer le tout quelques minutes.
- 6 Servir aussitôt.

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

