

Nouilles sautées à l'agneau et au soja



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Algues wakame	~
100 grammes	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
250 grammes	Champignon noir séché en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE	0043256
20 grammes	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
20 centilitres	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
350 grammes	Jeune épis de maïs au naturel en boîte A10 GRAND ASIA	0161768
50 grammes	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
1	Nouilles de riz en sachet 500 g THAI KITCHEN	0060052
PM	Poivre noir en boîte 420 g DUCROS	0010331
500 grammes	Pousse de bambou en tranche en boîte 3/4 JUANITO	0014179
10 centilitres	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
20 centilitres	Sauce Wok soja-sésame en bouteille 1 L GO TAN	0049463
1.5	Sauté d'agneau (épaule)	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

1

La veille, réhydrater les champignons noir et les algues wakamé. Une fois les champignons réhydratés, tailler les champignons en petits morceaux. Egoutter les

- 1 légumes.
- 2 Tailler les morceaux d'agneau en petites lanières. Assaisonner de gingembre, de sel et de poivre.
- 3 Mettre en œuvre le bouillon de légumes et plonger les pâtes entre quatre à six minutes hors du feu.
- 4 Faire sauter les morceaux d'agneau. Déglacer avec la sauce soja, ajouter le mélange de légumes.
- 5 Mouiller avec un peu de bouillon le légumes (cuisson de pâtes) et ajouter la sauce wok .
- 6 Finir le mélange avec les pâtes et les graines de sésame.
- 7 Servir bien chaud, dans des bols de service.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Lalande de Pomerol rouge AOC 2014 en bouteille 75 cl CHÂTEAU LA CROIX BLANCHE