FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Nouilles soba au chou pak choï, sauce chili aux cacahuètes

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Ail lyophilisé en cube en boîte 280 g DUCROS	0170486
20 g	Cacahuètes blanches grillées salées sous-vide en sachet 1 kg KREEK'S	0043481
5 pièces	Chou pak choï	~
2 pièces	Cive	~
20 g	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
70 g	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
500 g	Nouille chinoise jaune en sachet 400 g THAI DANCER	0067849
1	Oignons nouveaux	~
100 g	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
PM	Piment extra-fort moulu en boîte 215 g DUCROS	0001712

Étapes de préparation

1. Faire sauter le choux, l'oignon et la cive avec le piment fort.
2. Faire cuire les nouilles dans un grand volume d'eau salée et bouillante selon le temps indiqué sur l'emballage.
3. Stopper la cuisson en plongeant les nouilles dans un grand bol d'eau froide.
4. Déposer les nouilles dans le wok contenant le choux et ajouter de l'huile.
5. Faire sauter les nouilles puis réserver le contenu du wok dans un plat.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

6. Casser les œufs, fouettez-les et versez les dans le wok tout en mélangeant.
7. Remettez les pâtes dans le wok et faire sauter énergiquement quelques minutes.
8. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les cacahuètes hachées et les graines de sésame.
9. Dresser à votre convenance.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux Vin Rouge AOP en bouteille 75 cl BARON DE CANTEBLOIS

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation