

## Nouille Soba et courgettes « Kung Pao »



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.2	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
2 bottes	Ciboulette chinoise	~
2 kg	Courgette	~
0.1	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
0.02	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
0.3	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.4	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.5	Nouilles de riz en sachet 500 g THAI KITCHEN	0060052
0.25	Oignons	~
2 pièces unitaires	Petit piment rouge	~
0.4	Sauce sweet chili en bouteille 600 ml THAI	0188776
	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.25	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.2	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353

### Étapes de préparation

1

Réhydrater les champignons shiitakes. Confectionner la marinade en mélangeant l'ail, le gingembre, la sauce soja, l'huile d'olive et la maïzena.

- 2 Remettre le bouillon de légumes en œuvre. Laver et tailler les courgettes en morceaux réguliers de 1,5 cm. Les mettre à mariner dans la marinade environ 2 h.
- 3 Cuire les nouilles de riz dans le bouillon de légumes. Egoutter les courgettes en réservant la marinade.
- 4 Dans un wok, mettre à chauffer de l'huile d'olive, faire sauter les shiitakes réhydratés puis jeter les courgettes et bien les faire revenir.
- 5 Egoutter les nouilles de riz, les ajouter dans le wok, mouiller avec la marinade, laisser chauffer en faisant sauter le mélange.
- 6 Parsemer de graines de sésame, terminer avec le piment rouge émincé finement et la ciboulette chinoise ciselée. Servir en assiette creuse avec un peu de sauce piment dilué dans du bouillon de légumes.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence rosé AOP en bouteille 75 cl MASFLEUREY