

Nouilles sautées patates douces, coco, cacahuètes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Nouille au riz en étui 1 kg x3 SUZI WAN	0230647
4 PCE	Patates douces	~
0.25	Beurre de cacahuète	~
0.2	Cacahuètes	~
0.06	Huile de tournesol	~
0.045	Huile de sésame	~
0.05	Gingembre	~
0.5	Lait de coco	~
0.005	Pâte de piment	~
0.003 PCE	Citrons verts	~
0.001	Coriandre	~

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°. Eplucher les patates douces. Les tailler en cubes. Placer sur une plaque, les arroser d'huile de tournesol, saler et enfourner pendant 20 à 25 minutes.
- 2 Cuire les nouilles de riz 4 minutes dans de l'eau salée. Les rincer sous l'eau froide, réserver dans l'eau jusqu'à l'utilisation.
- 3 Pour la sauce :
Eplucher le gingembre, le tailler en brunoise. Laver, effeuiller et ciseler la coriandre. Dans une casserole, mettre le gingembre en brunoise, ajouter le lait de coco, la

- 3 pâte de piment et le beurre de cacahuète. Porter à ébullition et pour terminer, ajouter ½ botte de coriandre ciselée et le jus d'un citron vert. Réserver.
- 4 Chauffer un filet d'huile de tournesol et d'huile de sésame dans un wok. Ajouter les nouilles de riz et les cubes de patates douces. Faire sauter 2 minutes. Ajouter la sauce, bien mélanger.
- 5 Répartir les nouilles dans des assiettes creuses. Arroser d'un trait de jus de citron vert et décorer de cacahuètes concassées et de de coriandre ciselée.

Astuce du chef

Ajouter un peu d'eau de cuisson des nouilles pour faire la liaison.