

Nouilles sautées à la thaïlandaise



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Mélange épices siam en boîte 230 g LA CASE AUX EPICES	0289543
0.5	Nouilles de riz en sachet 500 g THAI KITCHEN	0060052
2 PCE	Gros poivron	~
4 PCE	Carottes	~
0.4	Chou blanc	~
0.025	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.02	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.025	Huile wok aromatisée en bouteille 1 L THAI KITCHEN	0285692
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
0.045	Beurre de cacahuète en pot 500 g HEUSCHEN AND SCHROUFF	0067839
0.01	Purée d'amande	~
0.015	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
0.3	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.015	Sirop d'agave BIO en flacon 500 g SUNNY BIO	0133633
PM	Mélange épices siam en boîte 230 g LA CASE AUX EPICES	0289543
PM	Coriandre fraîche	~

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Cacahuètes blanches grillées salées sous-vide en sachet 1 kg KREEK'S	0043481

Étapes de préparation

- 1 Préparer les légumes : couper les poivrons, le chou blanc et les carottes en très fines lanières et les saupoudrer d'un peu de mélange d'épices Siam. Mélanger et réserver au frais.
- 2 Dans un wok, faire chauffer l'huile pour wok et ajouter la purée d'ail et de gingembre délayé dans un petit peu d'huile froide. Y faire revenir à feu vif les légumes assaisonnés. Saler, poivrer et saupoudrer à nouveau d'un peu de mélange d'épices Siam. Faire cuire environ 10 à 15 minutes, tout en remuant et en faisant sauter les légumes, sans trop pousser la cuisson des légumes pour qu'ils restent un peu fermes.
- 3 Cuire les nouilles de riz, comme indiqué sur leur emballage. Les égoutter.
- 4 Préparer la sauce en mélangeant bien tous les ingrédients dans un bol. Retirer le wok du feu, ajouter les nouilles. Mélanger délicatement, puis verser la sauce. Mélanger à nouveau, toujours délicatement.
- 5 Servir dans des bols ou des assiettes creuses, avec un peu de coriandre fraîchement hachée et des cacahuètes concassées.