

# Pot-au-feu de poulet aux nouilles chinoises

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ 4 blancs de poulet             | ✓ 2 cubes de bouillon de volaille |
| ✓ 2 grosses carottes             | ✓ 175 g de petits pois            |
| ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive | ✓ 1/2 cuil à café de sauce soja   |
| ✓ 1/2 cuil à café de cinq-épices | ✓ 125 g de nouilles chinoises     |
| ✓ 1 L d'eau                      | ✓ Sel / Poivre                    |

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Coupez le poulet en lamelles.

Pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets de la même taille que les morceaux de poulet.

Mettez l'huile à chauffer dans une grande casserole, puis faites-y revenir le poulet, les carottes et le cinq-épices

Salez, poivrez et prolonger la cuisson de 5 min.

Versez l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition, puis émiettez les cubes de volaille

Portez de nouveau à ébullition, remuez bien et laissez mijoter 10 min à couvert

Ajoutez dans le bouillon les petits pois et la sauce soja.

Prolongez la cuisson quelques minutes.

Pendant ce temps, cassez les nouilles en deux et faites-les tremper dans de l'eau bouillante pendant 4 min.

Egouttez les pâtes, puis incorporez-les délicatement dans le bouillon.

Assaisonnez selon votre goût (ATTENTION , la sauce soja est déjà salé) puis servez bien chaud

**Bon appétit à toutes & tous !!**