

Vermicelles chinois aux légumes

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 50 g de vermicelles de pois
- 100 g de viandes (boeuf ou porc)
- 100 g de petits pois
- 2 carottes
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 2 oeufs
- 1 cuil à soupe d'ail
- 1 cuil à soupe d' huile d'olive
- 2 cuil à soupe de sucre
- 2 cuil à soupe de sauce soja
- Poivre / Sel
- Huile de sésame

Préparation :

Coupez la viande dans le sens de la fibre en fines lanières et la faire macère dans : 1/2 cuil à café de sucre, 1 cuil à café de sauce soja, 1/2 cuil à café d'ail semoule et 1 filet d'huile de sésame, bien mélanger et réserver

Faire blanchir les petits pois pendant 5 min

Peler et couper les carottes en fines lanières de 5 cm env.

Eplucher et émincer l'oignon.

Faire revenir les carottes et l'oignon dans le reste d'huile d'olive, saler, poivrer, en fin de cuisson ajouter les petits pois

Mettre les vermicelles à tremper dans de l'eau bouillante hors du feu à couvert et les sortir avant qu'ils soient complètement mou, les égouttez.

Mélanger les légumes et les vermicelles.

Dans un bol, mélanger, 1 cuil à soupe de sucre, 2 cuil à soupe de sauce soja, le reste de l'ail, poivrer, bien mélanger, et finir avec un filet d'huile de sésame.

Faire revenir la viande dans 2 cuil à soupe d'huile d'olive et ajouter le mélange du bol, quand la viande est revenue ajouter les vermicelles

Tenir au chaud.

Battre l'oeuf en omelette le faire cuire en fine crêpe et le couper en lamelles.

Recouvrir de lamelles d'omelette et servir aussitôt.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline