

Nouilles sautées coco/gingembre

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 25 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de cube de dinde
- 1 paquet de nouilles chinoises
- 30 cl de lait de coco
- 1 cuil à café de gingembre
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 4 carottes
- 150 g de petits pois
- Huile d'olive
- 1 bouteille de sauce soja

Préparation :

Découper la dinde en cubes, la mettre dans un saladier, poivrer au moulin, recouvrir de lait de coco, et de gingembre.

Réserver quelques heures.

Faire revenir l'oignons coupés en lamelle dans un wok, ou à défaut une sauteuse, dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les carottes émincées, puis les petits pois.

Ajouter un peu de lait de coco, et de sauce soja.

Laisser mijoter quelques minutes.

Dans une poêle, faire dorer les morceaux de dinde et les ajouter ensuite dans le wok.

Verser le reste de la marinade coco/gingembre.
Rectifier l'assaisonnement avec la sauce soja.

Faire cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet, une fois cuit, les verser dans le wok et laissez à nouveau mijoter quelques minutes avant de servir.

Bon appétit à toutes & tous !! *Recettes de Caline*