

Nouilles chinoises au lait de coco et petits légumes

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 escalopes de poulet
- 2 carottes
- 1 tomate
- 6 gros champignons de Paris
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 1 cuil à café d'ail
- 1 cuil à café de curry
- ½ cuil à café de curcuma
- 15 cl de lait de coco
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Couper les escalopes de poulet en fines lamelles

Éplucher tous les légumes, les tailler, puis émincer l'oignon et les champignons.

Couper les carottes en julienne, la tomate en fines lanières, débarrassé de ses graines.

Dans une sauteuse ou un wok, faire chauffer 2 cuil à soupe d'huile d'olive

Ajouter l'oignon émincé et l'ail, faire blondir et intégrer tous les légumes, ainsi que le curry et le curcuma.

Remuer la préparation et laisser cuire un petit quart d'heure.

Les légumes doivent être cuits mais encore un peu croquants.

Ajouter les lamelles de poulet dans le wok de légumes et laissez cuire quelques minutes, le temps que le poulet cuise

Cuire les nouilles chinoises 5 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis les égoutter.

Intégrer alors les nouilles chinoises et le lait de coco, bien mélanger et chauffer environ 5 minutes à feu moyen tout en remuant.

Servir aussitôt

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!