

Wok de vermicelles de pois au poulet

● **Difficulté** : Facile

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

Ingrédients pour 2 personnes :

- 100 g de vermicelles de pois
- 2 escalopes de poulet
 - 1 cuil à café d'ail
 - 1 carotte
- 70 g de petits pois surgelés
- 2 a 3 champignons de Paris
- 2 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 cuil à soupe d'huile

Préparation :

Eplucher et tailler les champignons en fines lamelles, puis les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Pendant ce temps, couper le poulet en fines lanières.

Peler la carotte puis la tailler en tagliatelle à l'aide de l'économe.

Blanchir les petits pois et les tagliatelles de carotte dans une eau bouillante salé pendant 5 min, égoutter et réserver

Faire revenir le poulet dans un wok avec l'huile.

Dès que le poulet est coloré sur toute sa surface ajouter les carottes, les champignons et l'ail

Laisser mijoter environ 5 min, ajouter la sauce soja, poivrer.

Faire tremper les vermicelles de pois dans de l'eau chaude avec cube de bouillon pendant 5 min. *Recettes de Celine*

Ajouter les vermicelles bien égouttés, bien mélanger puis laisser cuire encore 2 à 3 min.

Servir immédiatement.

Bon appétit à toutes & tous !!