

Aiguillettes de poulet aux nouilles chinoises

Soumis par Administrator

15-01-2008

Dernière mise à jour : 15-01-2008

Une recette légère aux saveurs lointaines...

Ingrédients :

- 18 aiguillettes de poulet
- 4 oignons
- 300 g de shiitakes (champignons noirs chinois)
- 300 g de nouilles chinoises
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 2 c. à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1 cube de bouillon de volaille
- 7 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de gingembre en poudre
- sel, poivre

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Repos : 30 min

Préparation :

Coupez les aiguillettes de poulet en dés. Mettez-les dans une assiette creuse. Arrosez-les de sauce soja et saupoudrez-les de sucre et gingembre en poudre. Mélangez et faites mariner 30 min au frais.

Pendant ce temps, nettoyez et émincez les shiitakes. Pelez et émincez les oignons. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre. Faites chauffer l'huile dans un wok (ou à défaut dans une sauteuse). Faites-y revenir les oignons et les shiitakes en remuant pendant 5 min. Ajoutez les dés de poulet. Poursuivez la cuisson à feu moyen pendant 10 min.

Portez 1 l d'eau à ébullition avec le cube de bouillon. Plongez les nouilles dedans et faites-les cuire 2 min. Egouttez-les et ajoutez-les dans le wok.

Parsemez de coriandre, mélangez et servez aussitôt.

Décorez de grains de café au chocolat.

Le bon accord :

Un Muscat (Blanc, Alsace)