



Nouilles sautées au bœuf

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RECETTE

## Nouilles sautées au bœuf



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

FAIRE

4 portions

Découvrez les saveurs d'Asie avec cette recette de Bœuf sautés accompagnée de ses nouilles aux œufs Suzi Wan®

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGRÉDIENTS

- 3 bavettes d'Aloyau

- 1 paquet de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- ½ poivron rouge
- 1 tête de brocoli
- 300 g de pois gourmands
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de nuộc mắm Suzi Wan®
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de graines de sésame

## PRÉPARATION

1. 1  
Faites cuire les nouilles aux œufs suivant le mode d'emploi et égouttez-les. Coupez la viande en lamelles.
2. 2  
Équeutez et effilez les pois gourmands. Séparez les bouquets de brocoli.
3. 3  
Plongez 5 minutes les pois et le brocoli dans de l'eau bouillante salée.
4. 4  
Pelez et écrasez l'ail.
5. 5  
Faites chauffer l'huile, dans un wok ou une sauteuse et faites revenir les morceaux de bœuf 2 minutes à feu vif en remuant, ajoutez l'ail, le nuộc mắm, la sauce soja, la purée de piments et les légumes égouttés.
6. 6  
Remuez et laissez cuire à couvert 5 minutes.
7. 7  
Ajoutez les pâtes dans le wok, remuez le tout, ajoutez les graines de sésame et servez aussitôt.

### \*ASTUCE:

Pour ajouter une touche déco asiatique, servez les nouilles sautées dans de petits bols laqués avec des baguettes. Cette recette peut également être réalisée avec du poulet ou de la poitrine de porc coupée finement.

## Autres recettes similaires



### [Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



## **Bo Bun au boeuf**

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



## **Pad Thai aux crevettes**

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



## **Vermicelles-chinois-boeuf**

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

---

**Source URL:** <https://www.suziwan.com/recettes-suzi-wan/nouilles-sautees-au-boeuf>