



Vermicelles-chinois-boeuf
RECETTE

Vermicelles-chinois-boeuf



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

FAIRE

4 portions

Voyagez en Chine le temps d'un repas en découvrant les Vermicelles chinois au bœuf ! Des vermicelles de riz Suzi Wan® et de la viande hachée revenu avec des légumes, un véritable régal pour les papilles.

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

- 1 paquet de vermicelles de riz Suzi Wan®
- 300 g de steak haché
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 3 c. à soupe de nüoc máam Suzi Wan®
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 petite courgette
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 oignon
- 1 brin de ciboulette
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION

1. 1
Faites tremper les vermicelles dans de l'eau chaude. Nettoyer et émincer la ciboulette.
2. 2
Coupez la courgette en petits morceaux.
3. 3
Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les.
4. 4
Dans une sauteuse ou un wok, faites chauffer l'huile végétale, et faites revenir la viande en l'émiettant et en remuant pendant 3 minutes. Ajoutez la ciboulette, la courgette, l'ail et l'oignon. Mélangez bien.
5. 5
Ajoutez la sauce soja, la purée de piments et le nüoc máam. Mélangez bien.
6. 6
Égouttez les vermicelles. A l'aide de ciseaux coupez-les un peu et ajoutez-les à la viande. Mélangez bien.
7. 7
Laissez cuire sur feu doux 3 minutes
8. 8
Arrosez d'huile de sésame, mélangez et servez aussitôt.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[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](#)



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.suziwan.com/recipes/vermicelles-chinois-boeuf>