



Nouilles sautées épicées

```
<?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 épicées



```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPS

55 min

INGRÉDIENTS

10 produits

FAIRE

4 portions

Donnez des couleurs d'Asie à vos repas avec cette recette épicée de Nouilles sautées 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

- 225 g d'échine de porc hachée ou de chair à saucisse

- 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de nuộc má m Suzi Wan®
- ½ c. à café de poivre gris
- 450 g de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 4 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais de 3 cm
- 5 ciboules ou 6 brins de ciboulette et 2 échalotes
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan®
- 1 c. à café de poivre de Sichuan

## PRÉPARATION

1. 1  
Dans un bol, mélangez la viande, la sauce soja, le nuộc má m, le poivre gris. Laissez mariner 20 minutes.
2. 2  
Pelez et écrasez l'ail, râpez le gingembre.
3. 3  
Émincez finement la ciboule.
4. 4  
Faites torréfier le poivre de Sichuan dans une petite poêle sans matière grasse pendant 3 minutes en remuant, puis écrasez-le à l'aide d'un pilon.
5. 5  
Plongez les nouilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-les, arrosez-les d'eau froide, égouttez-les à nouveau. Mettez-les dans une jatte et arrosez-les d'huile de sésame, remuez délicatement.
6. 6  
Chauffez un wok sur feu très vif, versez l'huile d'arachide. Quand elle commence à fumer, faites sauter l'ail, le gingembre et la ciboule 30 secondes.
7. 7  
Ajoutez la viande et faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que le porc soit bien coloré. Ajouter la purée de piments et les nouilles.
8. 8  
Mélangez délicatement.
9. 9  
Saupoudrez de poivre de Sichuan.
10. 10  
Servez aussitôt.

## 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-epicees>