

Chow Mein



Nouilles chinoises aux champignons noirs

Ingrédients (pour 3 pers)

- ***3 escalopes de dinde***
- ***1 boîte de champignons noirs Suzi-Wan (à faire tremper une nuit dans un grand bol)***
- ***1 oignon***
- ***1 sachet de nouilles au Soja, du Nuoc mam, poivre, de sucre, de sauce soja (1 à 2 cuil. à soupe).***

Préparation :

Trancher finement les escalopes et les faire revenir avec un peu de margarine où d'huile d'olive, avec l'oignon émincé. Rajouter un peu de Nuoc mam, poivre et sucre + soja.

Emincer les champignons noirs et les ajouter. Bien mélanger et laisser cuire à nouveau.

Les pâtes doivent être cuites très rapidement afin qu'elles ne ramollissent pas de trop.

Les ajouter au dernier moment avec un peu de coriande.

On peut y mettre une cuillère à soupe de petits pois égouttés.

Dany