



# Wok de poulet aux nouilles et aux légumes



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes de viande de poulet pour wok  
300 grammes de légumes chinois pour wok  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
4 cuillères à soupe de sauce soja (GoTan)  
4 cuillères à soupe de nuoc-mâm (GoTan)  
1 poignée de cacahuètes  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 tiret de vinaigre de vin blanc  
épices pour wok  
sel et poivre  
4 cuillères à soupe de coriandre (hachée)  
200 grammes de nouilles soba

## Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez la viande de poulet pour wok.
- 2.** À feu vif, versez l'huile d'arachide dans le wok. Faites sauter la viande de poulet pour wok jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 3.** Ajoutez les légumes chinois pour wok et poursuivez la cuisson à feu doux.
- 4.** Ajoutez la sauce soja, la sauce poisson, les cacahuètes et le sucre. Versez un filet de vinaigre de vin blanc et l'huile de sésame. Assaisonnez avec les épices pour wok.
- 5.** Décorez le plat de coriandre fraîche.
- 6.** Faites bouillir de l'eau et ajoutez les nouilles. Laissez-les cuire pendant 2 minutes.
- 7.** Servez immédiatement.