

Pâtes Chinoises Sautées Thon et Poireaux

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	140g
- POIREAUX ENTIERS	2
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- SAUCE SOJA SUCRÉE	2 c à soupe
- SAUCE YAKITORI	1 c à soupe
- EAU	un filet
- PÂTES CHINOISES	200g
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez l'oignon en grosses lamelles et faites-le mariner dans la sauce yakitori et la sauce soja. Poivrez.
- Egouttez le thon.
- Emincez les poireaux en julienne et faites-les étuver dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec un peu de crème fraîche.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dans une poêle wok, faites revenir les oignons avec la marinade. Ajoutez un filet d'eau puis lorsque la sauce a réduit de moitié, intégrez-y les pâtes chinoises ainsi que les poireaux et le thon émietté. Remuez pour bien amalgamer le tout.
- Servez sans attendre dans des assiettes creuses et saupoudrez de coriandre ciselée.