

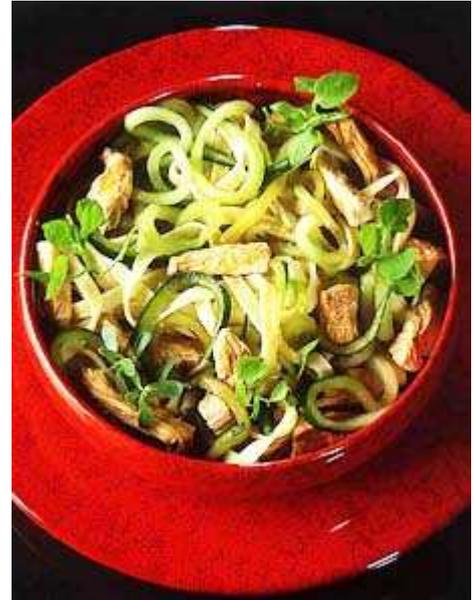
Blancs de volaille à la chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 600g de blancs de volaille
- 500g de tagliatelles
- 1 concombre
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 3 c à soupe de vinaigre de vin blanc
- 3 c à soupe de Nuoc-Man (sauce de poisson)
- 3 c à soupe de sauce au soja
- 1 c à soupe de sucre semoule
- 3 c à soupe de vin blanc sec
- 3 pincées de curry
- Sel
- Poivre



Recette:

- Coupez les blancs de volaille en fines lamelles.
- Dans un plat, ajoutez-y les échalotes émincées, l'ail pressé, le vinaigre, le Nuoc-Man, le sucre, la sauce au soja, le vin blanc, le curry et du poivre. Bien mélanger.
- Faites mariner au frigo les lamelles de poulet dans la sauce pendant 20-25 minutes.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les tagliatelles le temps nécessaire.
- Faites préchauffer le Wok.
- Taillez le concombre en lanières et salez-les légèrement.
- Ajoutez-y un peu d'huile puis les lamelles de volaille avec la sauce. Laissez cuire 5 minutes.
- Incorporez alors les pâtes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dressez sur les assiettes et garnissez des lanières de concombre sur le dessus.