

Wok de Nouilles Chinoises au Haché de Boeuf et Asperges Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pâtes Chinoises	300g
- Filet Americain	500g
- Ail en Poudre	½ c à café
- Oignons	1
- Asperges	32-36 pointes
- Eau	200 ml
- Sauce Soja Sucrée	3 c à soupe
- Sauce au Soja	3 c à soupe
- Fécule de Maïs	3 c à café
- Épices Thai (Mélange)	1 c à café
- Sel	un peu
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez puis séparez les pieds des pointes (gardez 3 cm de pointe).
- Taillez les pieds restant en petits dés.
- Emincez l'oignon finement.
- Dans un bol, mélangez l'eau avec les sauces au soja, la fécule de maïs et les épices thaïs.
- Faites cuire les pâtes chinoises le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans un grand wok, faites revenir l'oignon émincé dans de l'huile chaude. Ajoutez la viande hachée et laissez prendre couleur. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Intégrez ensuite les pieds d'asperges coupés en dés.
- Arrosez le tout avec le mélange aux sauces soja et incorporez délicatement les pâtes précuites. Mélangez et homogénéisez le tout.
- Entre temps, faites griller les pointes d'asperges dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez avec les pointes d'asperges grillées.