

Nouilles Sautées au Veau

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	400g
- PATES CHINOISES	500g
- GERMES DE SOJA	200g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g (ou Shiitakes)
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- SAUCE AU SOJA	4-6 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à café
- PERSIL	

Recette:

- Coupez la viande en dés.
- Nettoyez les champignons et coupez également en dés.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites revenir les oignons dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement. Ajoutez alors la viande et les champignons avec un peu d'ail.
- Arrosez ensuite avec la sauce soja et le sucre semoule.
- Incorporez finalement les pâtes chinoises (précuites). Homogénéisez et saupoudrez de persil.
- Servez sans attendre.

