

Nouilles Chinoises Sautées au Boeuf Mariné et Cacaahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES CHINOISES	300g
- VIANDE POUR FONDUE	500g
- OIGNON(S)	1
- SAUCE SOJA SUCRÉE	5-6 c à souoe
- SAUCE YAKITORI	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à souoe de jus
- CAROTTE(S)	3-4
- AIL EN POWDRE	
- GINGEMBRE	
- ORIGAN	
- CORIANDRE FRAIS	
- HUILE D'OLIVE	
- OEUF(S)	4
- CACAHUËTES	4-6 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez la viande en lamelles pas trop fines. Emincez également l'oignon en fines lamelles.
- Placez le tout dans un plat creux et ajoutez la sauce soja sucrée, la sauce yakitori, le sucre semoule, le jus de citron et un filet d'eau. Poivrez. Mélangez et laissez mariner 30 minutes.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 4 minutes). Egouttez puis huilez-les et mélangez.
- Faites sauter la viande avec les lamelles d'oignon égouttés dans une grande poêle wok. Assaisonnez d'ail et de gingembre. Intégrez ensuite les pâtes, les carottes précuites, arrosez avec la marinade et homogénéisez le tout. Baissez le feu. Ajoutez encore la coriandre, 4 càs de cacaahuètes et l'origan. Couvrez et réservez.
- Préparez les œufs pour les cuire mollets dans des coupelles en aluminium. Salez et poivrez. Portez une petite quantité d'eau à ébullition dans une casserole. Déposez-y les coupelles délicatement pour qu'elles flottent. Couvrez et laissez cuire environ 3-4 minutes.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses agrémentées de quelques cacaahuètes complémentaires et de l'œuf poché sur le tout que vous percerez au moment de servir.