

## NOUILLES SÉSAME & CACAHUÈTES



*Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 2 Gousses d'ail
- 80g Pâte de sésame
- 6cs Sauce soja
- 2cs Vinaigre de Riz
- 4cs Huile de sésame
- 1 pointe de couteau Purée de piment
- 1cs Sucre
- 1/2cs Sel
- 3 Blanc de poulet
- 3cm Gingembre frais râpé
- 400g Haricots vert surgelés
- 250g Nouilles chinoises à base de blé

### Préparation:

- Mettre les gousses d'ail hacher 5 sec / vitesse 8
- Ajouter l'eau, la pâte de sésame, la sauce soja, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, une pointe de couteau de purée de piment, le sucre, le sel. Mélanger 20 sec / vitesse 3. Réserver dans un bol
- Dans le Varoma placer dans le panier les haricots vert surgelés puis sur le plateau les blancs de poulet parsemer le gingembre frais. Cuire 25 minutes / Varoma / vitesse 1.
- Pendant ce temps cuire les nouilles dans une casserole selon l'indication du sachet: Une fois que la cuisson des nouilles sont terminés, les égoutter puis les placer tout de suite sous l'eau froide
- Une fois la cuisson du Varoma terminée. Découper les blancs de poulet en lamelle fine.

Chauffer 2cs d'huile de sésame dans une poêle puis faire rissoler les lamelles de poulet.

- Dresser l'assiette en mettant les nouilles, haricots & poulet puis verser la sauce par dessus puis parsemer de cacahuètes.