

## NOUILLES CHINOISES AU POULET



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 70g Oignons
- 10g Gingembre frais
- 2 Gousses d'ail
- 15g Huile d'olive
- 300g Blancs de poulet
- 2cs Curry en poudre
- 2 pincées Poivre moulu
- 2 pincées Sel
- 600g Eau
- 1 Bouillon de volaille
- 20g Sauce soja
- 200g Lait de coco
- 200g Nouilles cuisson rapide
- 12 feuilles Coriandre fraîche
- 1 tige Citronnelle

### Préparation:

- Mettre l'oignon, le gingembre et l'ail dans le bol hacher 5 sec/ vitesse 5.  
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

-

Ajouter l'huile d'olive, le poulet, le curry, le sel et le poivre puis faire revenir 5 min/ 100° / sens inverse / vitesse 1.  
Sans gobelet doser

□□

-

Ajouter l'eau, le cube de bouillon de volaille, la sauce soja, le lait de coco, la citronnelle, les nouilles et cuire 10 min/  
100° Sens inverse / vitesse 1.

-

Parsemer de de feuilles de coriandre pour parfumer et servir.