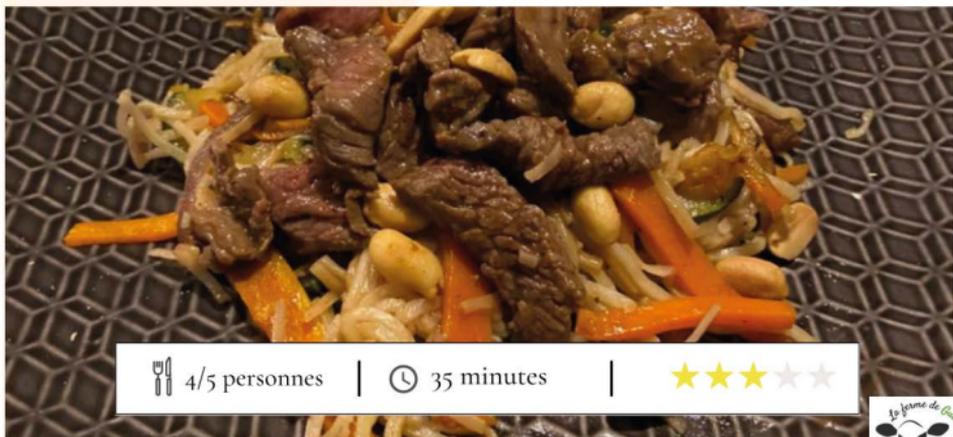


Bo Bun de Nathalie



4/5 personnes



35 minutes



Ingredients

- 1 gros oignon,
- 1 courgette,
- 2 carottes,
- 1 c.à.s de maïzena
- sauce huître
- 1/4 de vin blanc
- poivre
- 2 gîtes attendris ou 2 pavés de rumsteack de la Ferme de Guichet
- un sachet de 200g de nouilles chinoises
- quelques brins de coriandre
- 50g de cacahuètes non salées

Recette

1. Emincer finement la courgette, les carottes et l'oignon.
2. Faire cuire les nouilles dans de l'eau bouillante (4 min en général) et réserver.
3. Emincer en fines lamelles la viande, et la faire mariner avec 4 c.à.s de sauce huître (+sauce pimentée si on aime)
4. Dans un Wok (si possible): rissoler les oignons dans l'huile, quand ils ont brunis, rajouter les carottes et la courgette émincées.
5. Faire revenir 5 min, puis rajouter les nouilles égouttées, 5 c.à.s de sauce huître, 1 c.à.s de maïzena diluée dans un fond de verre d'eau, 1/4 de verre de vin blanc et poivre.
6. Réservez dans un plat et maintenir au chaud.
7. Dans le wok, faire revenir à feu très vif la viande émincée et marinée (qq secondes seulement)

Répartir la viande sur les pâtes et servir avec quelques cacahuètes et brins de coriandre.

Bon appétit!