



Nouilles à la chinoise, gingembre, ail et coriandre

Ingrédients

- 300 g de blanc de poulet (ou de tofu pour les végétariens)
 - 250 g de nouilles de riz
 - 1 poignée de noix de cajou
 - 15 g de champignons
 - 1 grosse poignée de fèves écossées
 - 1 petit bouquet de coriandre
 - 2 cm de gingembre
 - 2 gousses d'ail
 - 3 c. à soupe de sauce soja
 - Huile d'olive
-

Préparation

- 1 Nettoyer et hacher les champignons.
- 2 Faire bouillir l'eau et cuire les nouilles.
- 3 Couper les blancs de poulet (ou tofu) en lanières.
- 4 Ciseler finement la coriandre fraîche.
- 5 Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire dorer les morceaux de poulet avec le gingembre râpé. À mi-cuisson, ajouter l'ail, les fèves, les noix de cajou, les champignons et la coriandre ciselée. Incorporer 1 c. à soupe de sauce soja.
- 6 Égoutter les nouilles cuites. Verser 1 c. à soupe d'huile d'olive dessus pour éviter qu'elles collent, ainsi que les 2 autres c. à soupe de sauce soja.
- 7 Mélanger avec la préparation au poulet et servir aussitôt.

Marché de la gare de Sherbrooke

Marché extérieur : sam 9h à 14h; dim 10h à 16h.

Fromagerie, charcuterie, boucherie : lun, mar, mer, sam, dim : 9h à 18h; jeu, ven : 9h à 19h

marchedelagare.com/recettes