

Nouilles asiatiques sautées poulet et poivrons

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250g de nouilles chinoises
- 400g de filet de poulet
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s.de miel
- 1 c. à s.de curry
- Coriandre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Épépiner les poivrons. Ciseler la coriandre. Couper le poulet et les poivrons en lanières. Réserver.

Etape 2

Faire bouillir de l'eau salée. Ajouter les nouilles chinoises et couvrir.

Etape 3

Dans un wok, déposer un filet d'huile d'olive et ajouter le poulet les poivrons. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter le miel, la sauce soja et le curry. Saler, poivrer. Bien mélanger.

Etape 4

Ajouter les nouilles et mélanger le tout. Ajouter la coriandre et déguster.