

One pot nouilles asiatiques, champignons et boulettes de dinde

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Réfrigérateur : 30 min

Cuisson : 20 min

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Ingrédients pour 4 personnes : | 1 cuil à café d'ail semoule |
| 500 g de nouilles asiatiques | 8 cl de lait |
| 500 g de viande de dinde hachée | 5 cl de sauce soja |
| 50 g de cacahuètes non salée | 1 tranche de pain de mie |
| 200 g de champignons | 1 cuil. à soupe d'huile |
| 2 cuil. à soupe de jus de citron | Sel & poivre |

Préparation :

Faites tremper le pain de mie dans le lait.

Déposez la dinde haché dans un saladier et ajoutez l'ail pelé et émincé et le pain essoré.

Salez, poivrez et mélangez bien.

Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et placez au frais 30 min.

Faites cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante salée comme indiqué sur le paquet.

Nettoyez les champignons et coupez-les en 4

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une poêle et faites dorer les boulettes de tous les côtés.

Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson 5 min.

Versez le jus de citron et la sauce soja et mélangez.

Incorporez les nouilles égouttées et mélangez

Parsemez de cacahuètes et de coriandre ciselée.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!