



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Nouilles sautées au poulet, sauce au curry et poivron rouge .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bocal de 400 g de sauce curry
- 1 c.à.c de purée de piment rouge
- 1 c.à.s de sauce Nuóc Màm
- 1 c.à.s d'huile
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 250 g de brocoli
- 250 g de nouilles en nids
- 500 g de poulet
- Quelques noix de cajou

- Découper le poulet et les légumes en lamelles et fines lanières
- Réchauffer une cuillère d'huile dans une sauteuse, ajouter le poulet et laisser dorer à feu doux
- Ajouter les légumes et noix de cajou, les faire sauter quelques minutes
- Ajouter la sauce curry et la sauce Nuóc Màm et laisser chauffer jusqu'à ébullition
- Enfin ajouter les nouilles préalablement cuites à l'eau
- Bien mélanger pour chauffer l'ensemble à couvert encore quelques minutes

