BOL DE POULET ET NOUILLES AVEC GINGEMBRE VIETNAMIEN



Temps Total
20 MIN.

Portion
2 TASSES / 480 ML

Difficulté
MOYEN

Rendements
12

Ajoutez une saveur vietnamienne à votre menu, avec ce bol de nouilles fait avec les saveurs fraîches de coriandre, d'oignons, de basilic, le tout saupoudré de flocons de piment rouge.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Bouillon de poulet Artisan	16 tasses	4 L
Vermicelles de riz secs	12 oz	360 g
Poitrines de poulet sans peau et désossées, coupées en julienne	2 lb	1 kg
Huile végétale	1/4 tasse	65 mL
Ail, émincé	6 c. à s.	90 mL
Gingembre, haché	2 c. à s.	30 mL
Flocons de poivron rouge	2 c. à s.	30 mL
Sauce de poisson	2 c. à s.	30 mL
Coriandre fraîche, hachée	1/2 tasse	125 mL
Oignons verts, coupés	1/2 tasse	125 mL
Basilic frais, haché	1/2 tasse	125 mL

INSTRUCTIONS

1. Reconstituer le bouillon de bœuf Artisan selon le mode d'emploi sur l'emballage et mettre de côté.

2. Tremper les nouilles dans de l'eau de robinet chaude selon le mode d'emploi sur l'emballage. Pendant que les nouilles trempent, faire chauffer l'huile dans une une poêle profonde sur un feu mi-vif ; ajouter le poulet, l'ail, le gingembre et les flocons de piment. Cuire en remuant pendant 3 minutes, puis ajouter le bouillon et la sauce à poisson ; porter à ébullition. Réduire le feu à « moyen » et laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit cuit, pendant environ 8 minutes.

3. Égoutter les nouilles et couper en petits morceaux, environ 1 ½ po ; ajouter le bouillon chaud. Servir 2 tasses (480 mL), garnies de coriandre, d'oignon vert et de basilic.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS