

Yum Woon Sen : salade de nouilles de verre thaïe

durée totale **30 min min.** 20 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.161 kJ / 277 kcal

Matières grasses: **10,8 g** Protéines: **12,8 g**
Glucides: **32,6 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

100 g	de poulet ou de porc haché
50 g	de nouilles de verre (haricots mungo)
60 g	d'oignon rouge
60 g	de céleri
60 g	de champignons
6	tomates cerise
3	brins de coriandre
0,25	de piment rouge
4 càs	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
3 càs	de sauce poisson (nuoc-mâm)
1 litre	d'eau

PRÉPARATION

Étape 1

50 g de nouilles de verre - **60 g** d'oignon rouge - **60 g** de céleri - **60 g** de champignons - **6** tomates cerise - **3** brins de coriandre - **0,25** de piment rouge

Faire tremper les nouilles de verre dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Couper l'oignon rouge en tranches de 3 mm. Retirer les fils du céleri et le couper en diagonale en morceaux de 3 mm. Couper les champignons en morceaux de la taille d'une bouchée. Couper les tomates cerise horizontalement. Hacher grossièrement la coriandre. Couper le piment rouge en fines rondelles.

Étape 2

4 càs Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **3 càs** de sauce poisson

Dans un grand saladier, mélanger la Sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et la sauce poisson. Ajouter les rondelles de piment de l'étape 1 et bien mélanger. Réserver.

Étape 3

1 litre d'eau - **100 g** de viande hachée
Porter l'eau à ébullition. Ajouter la viande hachée et la faire cuire en l'émiettant à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule. Une fois bien cuite, égoutter la viande et l'ajouter immédiatement à l'assaisonnement de l'étape 2. Retirer l'écume de l'eau de cuisson pour permettre aux nouilles de l'étape 1 de bien absorber les saveurs de la viande. Utiliser cette même eau pour faire bouillir les nouilles de verre pendant 4 min. Ajouter les

champignons (de l'étape 1) 1 min avant la fin de la cuisson des nouilles. Ajouter l'oignon rouge émincé (de l'étape 1) 15 secondes avant d'égoutter pour le blanchir rapidement. Égoutter soigneusement le tout.

Étape 4

Ajouter les nouilles, les champignons et l'oignon encore chauds dans le saladier contenant la viande et l'assaisonnement. Ajouter le céleri et les tomates cerise de l'étape 1, puis bien mélanger bien le tout. Laisser reposer 30 min pour que les saveurs se développent, ou servir immédiatement si vous préférez. Disposer sur une assiette de service et garnir avec la coriandre hachée de l'étape 1.