

# Curry mee au poulet et nouilles aux oeufs

durée totale **35 min.** 15 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

10 portions

**Pour le curry mee :**

- 100 ml** d'huile végétale
  - 1 kg** de blanc de poulet, coupé en fines lamelles
  - 30 g** d'ail (6 gousses), finement haché
  - 200 g** d'oignon, coupé en fines lamelles
  - 60 g** de pâte de curry rouge
  - 200 ml** Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki
  - 1,5 litre** de lait de coco
  - 1,5 litre** de bouillon de poulet
  - 30 ml** de sauce de poisson
  - 200 g** de pois gourmands
  - 600 g** de nouilles aux œufs (ou nouilles)
  - 300 g** de germes de haricots mungo
  - 5** œufs durs coupés en deux
- Garniture :**
- 30 g** de menthe
  - 30 g** de coriandre

## PRÉPARATION

### Étape 1

Faire chauffer l'huile dans un grand wok ou une grande casserole et faire revenir les lanières de poulet pendant 1 à 2 minutes. Ajouter l'ail et l'oignon et faire revenir pendant 2 à 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le mélange soit parfumé. Transférer le tout dans un saladier et réserver.

### Étape 2

Ajouter la pâte de curry rouge dans la casserole et faire revenir pendant environ 1 minute. Incorporer la sauce pour wok Teriyaki Kikkoman et mélanger bien le tout.

### Étape 3

Verser le lait de coco et le bouillon de poulet et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 10 minutes. Assaisonner à votre goût avec la sauce de poisson.

### Étape 4

Ajouter les pois gourmands et le mélange poulet-oignon et laisser cuire encore 3 à 4 minutes. Les pois gourmands doivent rester légèrement croquants.

### Étape 5

Faire cuire les nouilles séparément en suivant les instructions sur l'emballage. Les répartir dans des bols et verser dessus le bouillon chaud avec le poulet et les pois gourmands. Ajouter les germes

de haricots mungo et un demi-œuf dur dans chaque bol. Garnir le curry mee avec de la menthe et de la coriandre.