



Wok de nouilles sautées à la saucisse de Montbéliard

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de nouilles de riz
- 2 saucisses de Montbéliard
- 400 g de brocolis
- 2 carottes
- 5 mini épis de maïs
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 bouillon de volaille
- Sel, poivre

1. Lavez et coupez les brocolis, les carottes et les mini maïs. Epluchez et émincez les gousses d'ail et les oignons.
2. Faites chauffer l'huile de sésame dans un wok, et ajoutez l'ail, l'oignon, les carottes, le brocoli, les épis de maïs. Ajoutez 5 cl d'eau et le bouillon de volaille.
3. Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute après reprise de l'ébullition.
4. Versez les nouilles dans le wok. Coupez les deux saucisses en fines lamelles puis incorporez-les dans le wok. Mélangez et laissez mijoter 5 minutes à couvert.
5. Avant de servir, assaisonnez et décorez avec du cerfeuil.