

Chicken chow mien

(plat asiatique)

Pour 4 personnes.

1 petit oignon, 1 petit poivron vert, 1 petit poivron rouge, 2 branches de céleri vert, 125 g de champignons de couche, 50 g de beurre ou de margarine, 30 g de farine, 3 dl de bouillon de poulet, 1 c à soupe de sauce soja, poivre. 250 g de restes de poulet cuit, 250 g de nouilles larges, 1 noix de beurre. Huile pour la friture, 100 g d'amandes grillées et salées.

Peler l'oignon et le hacher. Couper les poivrons en deux, en retirer les graines et les adhérences blanches, puis les couper en lanières. Les placer dans un petit bol, couvrir d'eau bouillante et attendre une minute avant d'égoutter. Nettoyer les champignons et le céleri, et les couper en morceaux.

Faire chauffer le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et le laisser fondre doucement jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter les champignons et le céleri et les faire cuire encore 2 mn.

Verser la farine en pluie, mélanger, laisser roussir quelques instants, Mouiller de bouillon tiède et amener à ébullition. Ajouter les poivrons, la sauce soja, l'assaisonnement et le poulet coupé en dés. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 mn en remuant de temps en temps. Faire cuire les nouilles à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rincer à l'eau chaude. En mettre le tiers de côté. Ajouter aux autres une noix de beurre et secouer. Verser dans le plat de service, recouvrir d'une assiette et tenir au chaud.

Pour préparer les nouilles croustillantes faire chauffer de l'huile et y plonger les nouilles coupées en morceaux. Les faire frire pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter soigneusement sur du papier absorbant. Verser la sauce au poulet sur les nouilles au beurre, servir à part les nouilles croustillantes et les amandes grillées.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.