



## ***Nouilles de riz au poulet et sauce aux arachides***

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- Huile d'olive
- 3 poitrines de poulet
- Sel et poivre
- 2 tasses de chou rouge, coupé en fines lanières
- 1 tasse de pois mange-tout, coupé en fines lanières
- 1 grande carotte, coupée en fines rondelles ou en juliennes
- 1-2 radis, coupé en fines tranches
- 2 oignons verts, ciselés
- 250 grammes de nouilles de riz
- Graines de sésame

Sauce :

- 400 ml de lait de coco
- 230 ml de beurre d'arachide
- 7 c. table de sauce soya
- 4 c. table de sirop d'érable
- 2 c. table de jus de lime
- 2 c. table de vinaigre de riz
- 2 c. thé d'huile de sésame
- 5 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. table de gingembre frais, haché finement

## Préparation

---

1. Dans un grand poêlon, faire chauffer un peu d'huile à feu moyen vif.
2. Saler et poivrer les poitrines de poulet.
3. Faire cuire les poitrines de poulet 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le centre soit bien cuit. Réserver.
4. Pendant ce temps, faire chauffer de l'eau pour faire cuire les nouilles de riz. Suivez les instructions sur l'emballage pour la cuisson.
5. Dans une petite casserole, mélanger les ingrédients de la sauce aux arachides.
6. Faire chauffer à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissit.
7. Couper vos légumes.
8. Égoutter vos nouilles et ajouter la moitié de la sauce (plus ou moins selon votre goût). Bien mélanger.
9. Couper vos poitrines de poulet en lanière.
10. Monter vos bols en ajoutant des légumes, du poulet, des graines de sésame. Arroser de sauce au goût et déguster.