

INGRÉDIENTS

 4 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

1 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet

1 sachet de choux de Bruxelles ou 1 brocoli

1 paquet de nouilles de riz

½ barquette de champignons de Paris

1 càs d'épices pour poulet

2 càs de sriracha

1 càs de miel

une noisette de beurre

quelques noix de cajou

Découvre ce délicieux wok accompagné de nos Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préparer les nouilles de riz

Commence par faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède pendant 15 minutes.

2. Préparer les légumes

Coupe les champignons en fines tranches et les choux de Bruxelles en quatre. Si tu utilises du brocoli, coupe les fleurettes en deux.

3. Faire mijoter

Fais chauffer un peu d'huile dans le wok et fais revenir environ 5 minutes les émincés de filet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserve ensuite dans une assiette. Puis fais mijoter les légumes puis ajoute le miel et le sriracha et laisse caraméliser.

4. Ajouter le tout

Ajoute ensuite une noisette de beurre, les nouilles et les épices pour poulet dans le wok. Mélange le tout.

5. Dresser et déguster !

Dresse et termine par quelques noix de cajou concassées.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**