



Nouilles aux Brocoli & Beurre d'Arachide

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

160g de nouilles
500g de brocoli surgelé
2 c.à.s de beurre d'arachide
1 c.à.s de sauce soja
¼ tasse ~ 50ml d'eau

AMÉLIORER : Ajouter des oignons nouveaux, des graines de sésame, ½ c.à.c de poivre noir et ½ c.à.c de poivre de Cayenne.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Remplir une grande casserole d'eau et la porter à ébullition. Ajouter les nouilles et baisser le feu à moyen. Faire bouillir pendant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Habituellement ~ 4 minutes. Passer sous l'eau froide et égoutter.

2. Remplir une casserole d'eau et la porter à ébullition. Ajouter le brocoli et le faire bouillir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne vert vif. Passer sous l'eau froide et égoutter.

3. Mélanger le beurre d'arachide, la sauce soja et 1 tasse d'eau dans une grande poêle à frire. Assaisonner à sa convenance et laisser mijoter à feu moyen en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe.

4. Ajouter le brocoli et les nouilles cuites à la sauce. Cuire en remuant encore 2 minutes.

5. Transférer dans une assiette.

6. Garnir d'oignons nouveaux et parsemer de graines de sésame.

