



Les recettes



Bami Goreng (nouilles à l'indonésienne)

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g de nouilles asiatiques
- 500 g de lamelles de bœuf
- 2 cuill. à soupe d'huile
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 2 petits oignons coupés en rondelles
- 2 cuill. à café de gingembre râpé
- 1 cœur de céleri coupé en lamelles
- 1 poivron rouge coupé en lamelles

- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 2 cuill. à café de sucre
- 2 cuill. à café de poivre en poudre
- 4 cuill. à café d'huile de soja
- 4 cuill. à soupe de sauce de soja
- 2 cuill. à café de sauce de poisson
- 2 cuill. à café de pâte de tamarin
- 2 cuill. à café de sucre
- 2 cuill. à café de sauce de soja

Préparation de la recette Bami Goreng (nouilles à l'indonésienne)

Préparez la marinade. Dans un plat creux versez la pâte de tamarin, 2 cuill. à café de sucre, et 2 cuill. à café de sauce soja. Faites-y mariner les lamelles de viande pendant 20 minutes. Remuez.

Préparez les nouilles comme indiqué sur le paquet.

Préparez la sauce pour les nouilles. Mélangez dans un bol le jus de citron, 2 cuill. à café de sucre, du poivre, 4 cuill. à café d'huile de soja, 4 cuill. à café de sauce de soja et la sauce de poisson. Dans un wok faites chauffer l'huile. Faites revenir l'ail haché, le gingembre et l'oignon. Ajoutez les lamelles de viande. Ajoutez le poivron et le cœur de céleri coupés en lamelles. Les légumes doivent rester croquants. Ajoutez les nouilles et la sauce pour les nouilles.

Servez.