

Bol de nouilles thaïlandaises épicées

- Un bol de nouilles thaïlandaises épicées qui est prêt en 20 minutes!



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de linguini (ou autres pâtes)
- 1 cuillère à soupe de flocons de poivre de cayenne
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de sésame grillée
- 1 cuillère à thé et demie de pâte de chili style **Sambal Oelek**
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 6 cuillères à soupe de miel
- Un mélange d'échalotes, oignons verts, arachides, coriandre, carottes, sriracha, sésame pour garnir (au choix)

Préparation :

1. Hacher les garnitures et mettre de côté.
2. Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égoutter.
3. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une grande casserole avec les flocons de poivre de cayenne.
4. Ajouter la sauce soja, l'huile de sésame, la pâte de chili et le miel. Bien mélanger.
5. Ajouter les pâtes dans la casserole et bien mélanger pour les couvrir de sauce.
6. Ça peut être servi chaud, tiède ou froid.
7. Garnir.

“

C'est une recette de pâtes vraiment facile à faire et la sauce asiatique épicée est un vrai délice!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)