

metro



Macaroni chinois

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 11 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:12 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:27 TEMPS TOTAL

Ingrédients

300 g (10 oz) Macaroni

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

1 Gousse d'gousses d'ail

1 Oignon, haché

3 Branches de céleri en biseaux

5 Saucisses à hot-dog en rondelles

1/2 Poivron rouge, en lanières

1/2 Poivron vert en lanières

250 ml (1 tasse) Champignon, tranchés

Préparation

Cuire les pâtes selon les indications du fabricant. Réserver.

Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir l'ail, l'oignon, le céleri et les saucisses 2 min. Incorporer les poivrons et les champignons.

Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Incorporer le macaroni cuit.

Au goût, ajouter la sauce soya et le poivre ; bien mélanger.

Accompagner de rouleaux impériaux.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Fruitée et onctueuse

Au goût, sauce soya

Au goût, poivre



Appréciée pour son exotisme.
Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
