



NOUILLES AUX ŒUFS

Nouilles et Vermicelles

3/4 ⚡ | 4 min | 🍲



Conseils de préparation

Les nouilles aux oeufs Suzi Wan® permettent de réaliser de nombreux plats asiatiques : Cuites en 4 minutes, puis sautées au wok ou à la poêle avec de la sauce pour préparation à la Cantonaise (ou aigre-douce ou piquante ou curry), quelques morceaux de poulet et des légumes Chop Suey, elles seront délicieuses.



Nos suggestions

Soupe de poulet aux champignons noirs

4 PRÉPARATION 5 min CUISSON 120 min

Nouilles sautées au tofu et au poulet

4 PRÉPARATION 5 min CUISSON 15 min

Porc croustillant aux nouilles chinoises

4 PRÉPARATION 5 min CUISSON 40 min

Filet mignon sauce cantonaise

4 PRÉPARATION 15 min CUISSON 13 min

Nouilles aux crevettes et aux champignons noirs

4 PRÉPARATION 15 min CUISSON 10 min

Nouilles sautées au bœuf

4 PRÉPARATION 10 min CUISSON 12 min

Gambas aux champignons noirs

4 PRÉPARATION 15 min CUISSON 7 min

Sauté de poulet à l'ail et aux graines de sésame

4 PRÉPARATION 10 min CUISSON 6 min

Porc aux cacahuètes

4 PRÉPARATION 15 min MARINADE 180 min CUISSON 15 min

Nouilles épicées à la sichuanaise

4 PRÉPARATION 15 min MARINADE 20 min CUISSON 12 min

Wok de nouilles au poulet et aux germes de soja

4 PRÉPARATION 15 min CUISSON 15 min