



# 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 personnes PRÉPARATION 5 min  
CUISSON 120 min   

### Gambas aux champignons noirs

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
CUISSON 7 min   

### Nouilles sautées au tofu et au poulet

4 personnes PRÉPARATION 5 min  
CUISSON 15 min   

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

4 personnes PRÉPARATION 10 min  
CUISSON 6 min   


### Porc croustillant aux nouilles chinoises

4 personnes PRÉPARATION 5 min  
CUISSON 40 min   

### Porc aux cacahuètes

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
MARINADE 180 min  
CUISSON 15 min   

### Filet mignon sauce cantonaise

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
CUISSON 13 min   




### Nouilles épicées à la sichuanaise

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
MARINADE 20 min  
CUISSON 12 min   

### Nouilles aux crevettes et aux champignons noirs

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
CUISSON 10 min   

### Wok de nouilles au poulet et aux germes de soja

4 personnes PRÉPARATION 15 min  
CUISSON 15 min   

### Nouilles sautées au bœuf

4 personnes PRÉPARATION 10 min  
CUISSON 12 min 