

Nouilles et poulet à l'asiatique, sauce façon vierge



Pour deux personnes

Pour la marinade :

- 2 filets de poulet
- 1 cuillère à soupe de miso
- 1 cuillère à soupe de sauce pimentée
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de saké

Pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 mangue pas trop grosse
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée (Monsieur P. pour moi)

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la marinade et ajouter le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée. Filmer et laisser au frais au moins une demi heure.

Découper la mangue en petits dés, émincer finement l'échalote et mettre le tout dans un bol. Ajouter l'huile de sésame et la coriandre et réserver.

Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les morceaux de poulet, puis ajouter le jus de la marinade, laisser cuire une dizaine de minutes, couvrir et maintenir au chaud.

Faire cuire les nouilles et les égoutter, les remettre dans la casserole. Ajouter le poulet, la sauce, mélanger soigneusement et servir immédiatement.