

# SOUPE DE NOUILLES AU SATÉ

· *Mélange de cultures* ·

POUR 4 BOLS

PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 17 À 18 MIN

400 g de nouilles chinoises  
déshydratées  
5 c. à soupe de poudre de saté  
200 g de blanc de poulet  
2 gousses d'ail  
1 tige de cébette  
4 branches de coriandre  
1 chou pak-choï  
1 boîte de lait de coco (40 cl)  
1 l de bouillon de viande  
ou de légumes maison  
(voir p. 20 et 21)  
2 c. à soupe d'huile neutre  
4 c. à café d'huile de sésame

1. Émincez le poulet, hachez les gousses d'ail, émincez la cébette et la coriandre, puis effeuillez le pak-choï.
2. Faites revenir l'ail 20 sec dans une casserole à feu moyen avec l'huile neutre. Ajoutez la poudre de saté et faites-la torrifier 30 sec.
3. Ajoutez ensuite le lait de coco, le bouillon maison et le poulet. Portez à ébullition, réajustez l'assaisonnement, puis réduisez le feu et laissez frémir 10 min.
4. Faites cuire les nouilles 7 à 8 min dans de l'eau bouillante. 2 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les feuilles de pak-choï. Égouttez le tout puis versez les nouilles et le pak-choï dans des bols. Ajoutez du bouillon, 1 c. à café d'huile de sésame dans chaque bol et parsemez de cébette et de coriandre.



## NOTA BENE

Vous pouvez utiliser des nouilles de blé faites maison (voir p. 19). Dans ce cas, la quantité nécessaire sera de 600 g.

