

## INGRÉDIENTS

1 paquet d'émincés de filet Garden Gourmet  
1 sachet de choux de Bruxelles ou 1 brocoli  
1 paquet de nouilles de riz  
½ barquette de champignons de Paris  
1 càs d'épices pour poulet  
2 càs de sriracha  
1 càs de miel  
une noisette de beurre  
quelques noix de cajou



Garden Gourmet te présente une recette du chef Wim Ballieu ! Au menu, un wok 'chicken' style, prêts en 15 minutes. Prêts à réaliser la recette ?

## PRÉPARATION

### 1. Préparer les nouilles de riz

Commence par faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède pendant 15 minutes.

### 2. Préparer les légumes

Coupe les champignons en fines tranches et les choux de Bruxelles en quatre. Si tu utilises du brocoli, coupe les fleurettes en deux.

### 3. Faire mijoter

Fais chauffer un peu d'huile dans le wok et fais revenir environ 5 minutes les émincés de filet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserve ensuite dans une assiette. Puis fais mijoter les légumes puis ajoute le miel et le sriracha et laisse caraméliser.

### 4. Ajouter le tout

Ajoute ensuite une noisette de beurre, les nouilles et les épices pour poulet dans le wok. Mélange le tout.

### 5. Dresser et déguster !

Dresse et termine par quelques noix de cajou concassées.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://gardengourmet.be/fr)**