



## « Nouilles de TAO »

(Style Bolognaise avec Basilic)

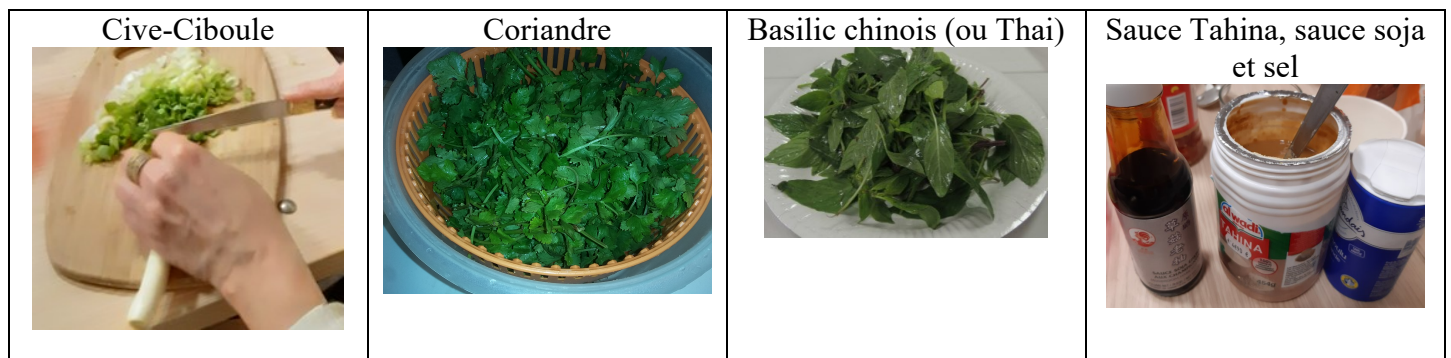
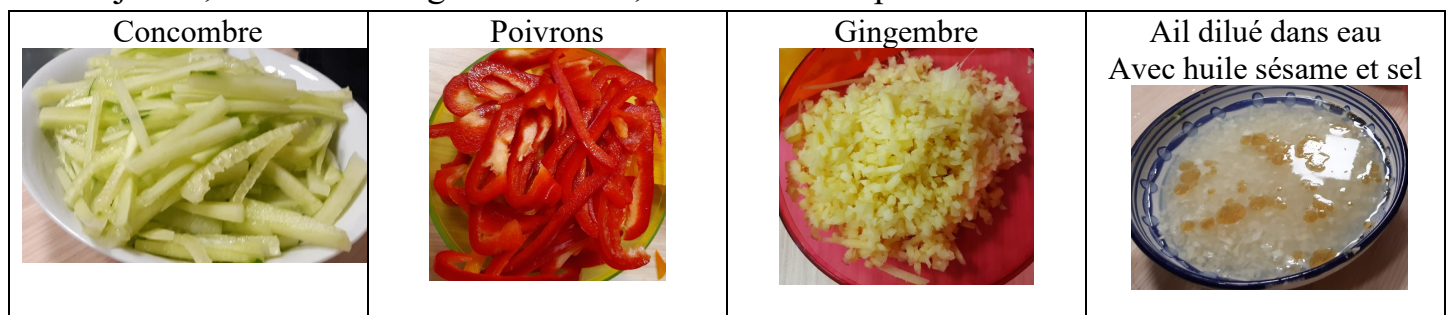
**Ingrédients :** Pour environ **20** personnes

**Quantités** (Proportions approximatives)

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1- Viande hachée (Porc, boeuf)   | 2 kgs               |
| 2- Pâte de soja (sweet bean paste)   | 1 sachet de 400 gr  |
| 3- Pousses de Soja   | 500 gr              |
| 4- Poivrons 3 couleurs   | 600 gr              |
| 5- Concombre   | 4                   |
| 6- Nouilles plates chinoises de blé (Shanxi ou autres)                       | 1 paquet de 2kgs    |
| 7- Gingembre (2 morceaux), Coriandre (3 bottes), Cive ou ciboule (2 bottes), |                     |
| 8- Basilic thai  | 3 sachets ou bottes |
| 9- Ail (pour la sauce et pour la viande)                                     | 2 à 3 têtes d'ail   |
| 10- Sel, poivre, sauce de soja, vinaigre de riz, huile de sésame             |                     |
| 11- Pour la sauce : Tahina (pâte de sésame), huile de sésame et sauce soja   |                     |
| 12- Cacahuètes grillées pilées – Piment et autres selon goût                 |                     |

### 1/ Préparation des ingrédients :

- Préparer les légumes :** Concombres, poivrons après lavage, les couper en bâtonnets ou lamelles.
- éplucher le gingembre et le hacher menu, éplucher les gousses d'ail et les écraser : les tremper dans 1 bol d'eau chaude pour atténuer éplucher les tiges de cive et les hacher
- Fines herbes :** Coriandre, basilic : Laver, effeuiller et ciseler ou hacher.
- En Accompagnement : Préparer la **sauce** :
  - mélanger la pâte de Tahina (100 gr), huile de sésame, sauce de soja, et un peu d'eau
  - rajouter, lors du dressage dans le bol, les cacahuètes pilées.



## 2/ Préparation de la cuisson :

5. Dans le wok, blanchir les **légumes** (poivrons et pousses de soja), les passez à la passoire ;  
mettre de côté avec le concombre

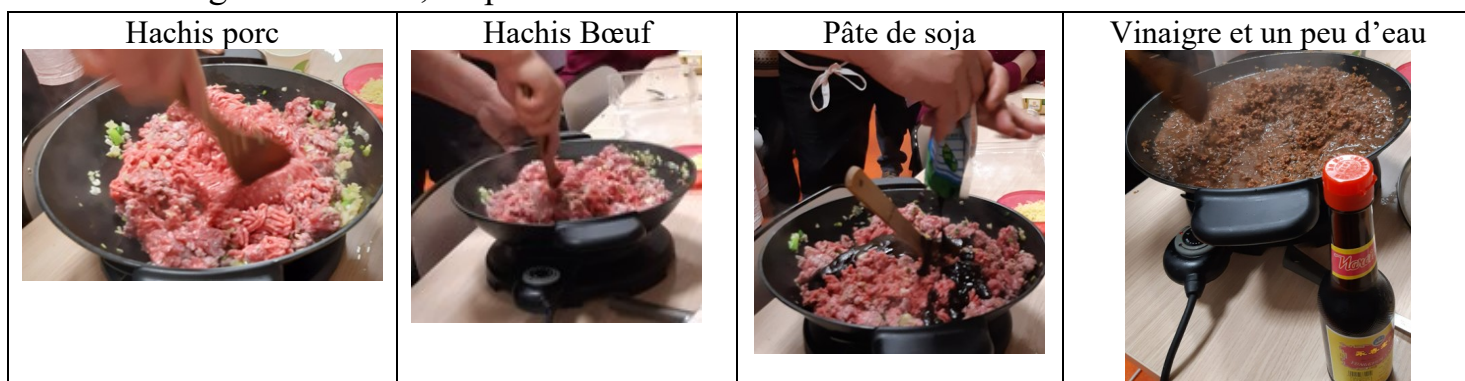
6. Puis pour la **viande**, faire revenir au wok huilé, gingembre, cive et ail



7. Rajouter et faire revenir les hachis de viande

8. Y rajouter la pâte de Soja

9. Puis vinaigre de riz noir, un peu d'eau si nécessaire et malaxer



10. Faire cuire les pâtes

11. Servez dans chaque bol en mélangeant les ingrédients (pâtes, viande, légumes, fines herbes)  
et Accompagnez selon goût de Sauce Tahina préparée et de cacahuètes pilées.

12. BONNE DEGUSTATION



PRODUITS SPECIFIQUES UTILISES :

<p>Sweet Bean Paste</p>	<p>Nouilles plates (Shanxi)</p>	<p>Basilic thai</p>	<p>Tahina (pâte de sésame)</p>
-------------------------	---------------------------------	---------------------	--------------------------------

Bonne dégustation

Encore un petit creux ?

***BOUQUET FINAL DE DESSERTS - MERCI aux adhérents***
