

Pot à l'asiatique



Découvrez notre recette Pot à l'asiatique : des nouilles de riz, du tofu, des légumes croquants et une sauce aux arachides savoureuse se réunissent pour créer une explosion de saveurs asiatiques dans un seul plat. Préparez-vous à être transporté vers des contrées lointaines avec cette recette facile et délicieuse !

Préparation 25 min

Cuisson 15 min

Portions 2

Nutrition Facts (per serving)

Calories 345

Lipides 16

Glucides 39

Fibres 4

Protéines 15

Sodium 250

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de vermicelles de riz
- 1/2 oignon, haché
- 175 g de tofu coupé en cubes
- 15 ml (1 c. à table) d'huile
- 125 ml (1/2 tasse) de champignons, tranchés

- 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge, coupé en cubes
- 2 grosses carottes coupées en juliennes
- 10 ml (2 c. à thé) de graines de sésames
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche
- 30 ml (2 c. à table) d'arachides hachées
- Poivre et sel au goût

Sauce à l'arachide

- 30 ml (2 c. à table) de beurre d'arachides naturel
- 65 ml (1/4 de tasse) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya réduite en sodium
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de Sriracha
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail en pot ou 1 gousse d'ail fraîche, hachée
- Le jus d'une demi lime

Préparation

1. Dans un chaudron, porter de l'eau à ébullition. Ajouter les vermicelles et cuire 2 minutes. Égoutter.
2. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et le tofu. Faire griller 5 minutes.
3. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson encore 5 minutes. Saler et poivrer, au goût.
4. Pour la sauce, chauffer le beurre d'arachides au micro-ondes avec l'eau pendant 40 secondes. Ajouter les autres ingrédients de la sauce et mélanger. Verser au fond du pot.
5. Ajouter les vermicelles, les poivrons, les carottes et le mélange de tofu et légumes. Parsemer de graines de sésame, de coriandre et d'arachides.

Notes



Guillaume Couture – Founder, President, and Director of Innovation
Président | fondateur