PASTIER FRANÇAIS
SAINT·JEAN
DEPUIS 1935

WOK DE GNOCCHIS FAÇON PAD THAI

Plat	Gnocchi	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MIN	10 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 600g Saint Jean**
- 2 filets de poulet
- 200g de pousses de haricot mungo
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 oignon cébette
- Cacahuètes
- 1 citron vert
- Coriandre
- Graines de sésame
- Sauce soja
- 1 cuillère à soupe de pâte de tamarin (optionnel)
- 20g de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sucre roux
- Huile de tournesol

RECETTE

Préparation de la garniture

- Couper le poireau et les carottes en julienne, et ciseler la cébette et la coriandre
- Hacher l'ail et le gingembre
- Concasser les cacahuètes
- Mélanger 4 cuillères à soupe de sauce soja à une cuillère à soupe de pâte de tamarin
- Couper les filets de poulet en fines lamelles
- Faire dorer les lamelles de poulet dans une poêle chaude avec un peu d'huile

Cuisson du wok

- Faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans un wok ou une grande poêle
- Ajouter l'ail et le gingembre haché, puis les gnocchis, et faire dorer le tout pendant 5 minutes à feu vif
- Ajouter la julienne de légumes, le mélange sauce soja et tamarin, le sucre roux, et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes en remuant régulièrement
- Ajouter ensuite les pousses de haricot mungo et le poulet précuit et poursuivre la cuisson 2 minutes

Dressage

- Servir dans l'assiette et agrémenter de cébette et de coriandre ciselée ainsi que de cacahuètes concassées, et de graines de sésame.
- Terminer en assaisonnant d'un trait de citron vert pressé
- Déguster sans attendre !