

BLANC DE POULET AUX CHAMPIGNONS NOIRS

20 gr de champignons noirs
1 paquet (200 gr de nouilles chinoises)
300 gr de mélange exotique
1 gros Oignon (100 gr)
1 cm de gingembre
1 gousse d'ail
30 gr de champignons noirs
Poivre Sancho du japon
ou un tronçon de citronnelle
400 de blanc de poulet en cubes
15 gr d'huile d'arachide
35 gr de sauce soja sucré
40 gr de cacahuètes
350 gr d'eau
sel et poivre



Faire bouillir 1.5 l d'eau avec les légumes, les champignons et 1/2 c à café de sel 10 mn 100° vit 1, Chemiser le varoma avec un papier cuisson et y mettre les nouilles chinoises. A la sonnerie verser le contenu du bol sur les nouilles. A la sonnerie verser le contenu du bol sur les nouilles,

Mettre l'oignon, gingembre et l'ail, mixer 5 sec vit 5, ajouter 15 gr d'huile d'arachide et programmer 5 mn 100° vit 2. Ajouter 15 gr d'huile d'arachide, la sauce soja sucré, les cacahuètes, 350 gr d'eau sel et quelques tours de moulin de poivre Sancho

Mettre le poulet dans le panier et insérer le panier dans le bol, fermer, poser le varoma en place et programmer 20 mn varoma vit 1

A la sonnerie, mettre le varoma au-dessus de l'évier pour retirer le papier cuisson puis répartir les nouilles et légumes égouttés dans des bols, ajouter la viande et le jus de cuisson servir chaud avec quelques tours de moulin de Cuméo du Bouthan au parfum exceptionnel

Nota

Pour les légumes, (Je prends un mélange de légumes congelés)

<http://tef-original.fr/blanc-de-poulet-aux-champignons-noirs/>