

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Découvrez une recette saine et gourmande à la fois.

Préparation

Étape 1

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes aux œufs ou les vermicelles de riz dans un bouillon bien parfumé.
Snacker le poulet dans une poêle chaude pour bien le dorer.

Étape 2

ÉTAPE 2

Cuire les nems dans une friteuse jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
Composer le bo bun avec les nouilles, le poulet, les œufs cuits mollets et les pousses de haricots mungo.

Étape 3

ÉTAPE 3

Couper les nems en deux et les disposer sur le dessus du Bo Bun.
Ajouter un filet de sirop de gingembre pour parfumer.
Bon appétit !

Ingrédients



500 g Filet de poulet



10 pièce(s) Nem de poulet



600 g Nouilles chinoises aux œufs



5 pièce(s) Œuf poché



300 g Pousses de haricots Mungo



20 g Sirop de gingembre



600 g Vermicelle de riz



Cacahuètes salées



Sauce Soja salée et sucrée

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	643
Matières grasses (g)	0.9
Dont acides gras saturés	3.4
Glucides (g)	20.5
Dont sucres	1.2
Protéines (g)	9.3
Sel (g)	0.47