

# Saucisses de Toulouse en wok de nouilles et légumes croquants, sauce yakitori

## INGRÉDIENTS



- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 1/4 de brocoli
- ✓ 6 feuilles de basilic
- ✓ 1 cl d'huile de tournesol
- ✓ 4 Saucisses de Toulouse Madrange
- ✓ 250 g de nouilles chinoises
- ✓ 2 cl d'huile de sésame
- ✓ 2 cl de vinaigre de riz
- ✓ 2 cl de sauce Yakitori
- ✓ Sel, poivre

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 18 min	 X 4

## LE PRODUIT PHARE



Éplucher et laver les légumes.

**Étape 1** Tailler les carottes en julienne et le céleri branche en brunoise. Découper quelques têtes de brocoli, ciseler le basilic.

**Étape 2** Cuire les saucisses de Toulouse pendant 10 minutes dans une poêle avec l'huile de tournesol.

**Étape 3** Porter une casserole d'eau à ébullition, cuire les brocolis dedans pendant 3 minutes puis les nouilles pendant 4 minutes, égoutter.

**Étape 4** Faire revenir à l'huile de sésame les carottes, le céleri et les brocolis. Ajouter les nouilles et déglacer avec le vinaigre de riz et la sauce yakitori. Assaisonner au dernier moment de sel, poivre et basilic.

Servir avec les saucisses coupées en rondelles.