

- 500 grs de nouilles chinoises
- 300 grs d'escalope de poulet
- 200 grs d'échine de porc
- 10 champignons noirs
- 2 carottes, 1 courgette, 1 chou
- 6 feuilles de céleri branche
- 1 c à soupe de sauce huître
- 1 c à soupe de sauce de soja champi
- 1 c à c de féculé de pomme de terre
- 1 oignon
- 2c d'omelette coupée en lamelle
- Faire tremper les champignons dans de l'eau tiède pendant 10 mn.
- Emincer les légumes et la viande.

Dans un wok, faire revenir les oignons, la viande de porc à feu vif pendant 5 mn. Ajouter le poulet pour encore 5 mn.

- Ajouter au feu et à mesure, les carottes, courgettes, chou, céleri et champignons
- Ajouter la sauce soja, la sauce chinoise, poivre et sel.
- Rajouter un verre d'eau et cuire 5 mn en remuant.
- lier de tout avec la féculé
- Ajouter les lamelles d'omelette
- Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée, pendant 3 mn.
- les détacher à l'aide d'une baguette
- Egoutter et rincer les pâtes à l'eau chaude
- Faire revenir les pâtes dans une poêle dans un peu d'huile.