



JULIENNE DE LÉGUMES AU WOK

POUR 2 PORTIONS

Recette

DU ROLF
CAVIEZEL



INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 2 courgettes
- 200 g de pleurotes de panicaut coupés en lamelles (ou autres champignons)
- ½ oignon émincé
- un soupçon d'huile de sésame
- un soupçon de sauce soja
- une pincée de curry
- 100 ml de crème
- sel et poivre

PRÉPARATION

Couper les carottes et les courgettes en julienne avec l'éplucheur Kisag.

Chauffer le wok avec un peu d'huile de sésame, ajouter l'oignon et les champignons, et faire suer.

Ajouter la julienne de carottes et de courgettes, remuer puis ajouter le reste des ingrédients et bien assaisonner.

Le plaisir de cuisiner!