

Tagliatelles de Courge A l'Asiatique

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Butternut	½
Mangue	½
Blancs de Dinde	2
Oignon Frais	1
Gingembre	1 petit morceau
Citron Vert	1
Combawa	1
Sauce Soja Salée	3 CàC
Sauce Soja Sucrée	2 CàC
Huile de Sésame	1 CàC
Vinaigre de Riz	1 CàC
Cacahuètes	1 CàS

Épluchez votre butternut et à l'aide d'un épluche légumes, faites des tagliatelles.

Faites de même avec la mangue.

Faites cuire vos blancs de dinde et taillez-les ensuite en fines tranches et réunissez le tout dans un saladier.

Dans un bol, mélangez les sauces soja, l'huile et le vinaigre.

Rajoutez-y vos cacahuètes concassées, un petit peu de gingembre frais râpé.

Versez votre vinaigrette sur vos tagliatelles et votre dinde, mélangez bien le tout et finissez avec de l'oignon frais ciselé et quelques zests de citron et combawa