

Nouilles chinoises sautées aux légumes et aux crevettes

Pour 4 personnes

- 700 grammes de nouilles chinoises aux œufs -
- 250 grammes de crevettes cuites décortiquées
- 2 carottes
- 3 branches de chou chinois
- 2 branches de céleri
- un poivron rouge
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- un morceau de gingembre
- poivre
- Pour la sauce :
- 65 ml d'eau
- 1 c.a.s de sauce d'huître
- 2 c.a.s de sauce de soja
- 1 c.a.s de maïzena

Enlever la peau puis hacher séparément l'oignon et l'ail. Réserver.

Tailler en julienne la carotte et le morceau de gingembre. Réserver.

Laver et couper le chou chinois et le poivron en fines tranches. Réserver.

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce jusqu'à l'obtention d'un résultat homogène.

Faire cuire les nouilles dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient "al dente", en respectant le temps indiqué sur le paquet. Les égoutter.

Faire chauffer de l'huile dans le wok. Ajouter l'ail, le faire revenir rapidement pendant quelques secondes pour relever le goût.

Ajouter ensuite le gingembre, les carottes, les brocolis, les céleris, l'oignon, et faire revenir le tout à feu vif pendant 5 minutes environ. (A mon avis il vaudrait mieux faire revenir les légumes par petites quantités si vous utilisez un wok).

Ajouter les crevettes. Remuer fréquemment le mélange et le laisser cuire pendant 3 minutes, toujours à feu vif.

Verser la sauce précédemment préparée. Puis incorporer les nouilles. Mélanger avec délicatesse pour ne pas couper les nouilles.

Continuer la cuisson pendant encore 2 minutes.

Vérifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement du soja.

- J'ai suivi cette recette, mais j'ai rajouté du tofu poêlé en même temps que les crevettes.
- En légumes je n'avais que des carottes et du poireau.
- Je n'ai pas utilisé autant de nouilles, pour 3 personnes j'ai utilisé 300 gr de nouilles chinoises à la farine de blé.
- Comme j'ai utilisé des crevettes crues, j'ai d'abord fait revenir mes légumes que j'ai réservés et ensuite j'ai fait revenir les crevettes avec l'ail et l'oignon. Ensuite j'ai rajouté le tofu et les légumes.