

Artichauts aux nouilles frites et aux cacahuètes

Marché : pour 2 personnes

3 fonds d'artichauts cuits

miettes de pain rassis (j'ai coupé 2 tranches de baguette)

1/2 c à s de zeste de citron

1 caïeu d'ail pilé

40 ml d'huile

40 gr de cacahuètes hachées grossièrement

250 gr de nouilles fraîches (à cuire al denté)

1 oignon rouge émincé

un peu de piment en poudre

30 gr d'olive vertes dénoyautées et coupées en petits morceaux

1 c à s de sauce aux huîtres

3 louches de bouillon de légumes

- Coupez chaque fond d'artichaut en quatre.
- Mélangez les miettes de pain, l'ail et le zeste de citron dans un petit bol
- Chauffez la moitié de l'huile dans le wok : faire dorer les cacahuètes, ajoutez les nouilles et faites-les sauter 2 à 3 mn. Réservez dans une passoire chinois.
- Dans le même wok chauffez le reste d'huile. Rissolez les artichauts, l'oignon, les olives avec un peu de piment jusqu'à ce que l'oignon blondisse.
- Versez 3 louches de bouillon et la sauce d'huîtres. Laissez mijoter en remuant jusqu'à ébullition.
- Rajoutez les nouilles, remuez délicatement pendant 1 mn. Arrêtez le feu.
- Servez parsemez du mélange pain,ail,citron.