

Nouilles sautées aux crevettes et champignons noirs



Tél. : 43 65 27



Pour 4 personnes

 20 minutes

 25 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

3 oignons, 1 gousse d'ail, sel, poivre

4 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de Nuoc-mâm

500 g de nouilles chinoises « ASIAN GOURMET »

Une quinzaine de crevettes roses

20 g de champignons noirs (déshydratés)

1 gousse d'ail et quelques gouttes de citron vert

1 - Faire tremper les crevettes dans un plat creux mouillé à la sauce soja et Nuoc-mâm. Émincer l'ail et rajouter le dans le plat.

2 - Faire griller les crevettes 3 minutes de chaque côté à feu fort dans une poêle. Retirer du feu, réserver et décortiquer les crevettes. Faire poêler les oignons dans un filet d'huile. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils brunissent.

3 - Pendant ce temps, faire chauffer de l'eau dans une casserole et y déposer les champignons noirs lorsqu'elle frémit. Laisser cuire 5 minutes et réserver hors du feu, casserole ouverte 5 minutes de plus. Égoutter les champignons et rajoutez les aux oignons. Saler et poivrer.

4 - Faire cuire les nouilles dans une eau bouillante durant 4 minutes. Les saisir à la sauteuse 3 minutes. Caraméliser un peu de sucre roux à la poêle, rajouter de la sauce soja et Nuoc-mâm. Intégrer les crevettes décortiquées en aller-retour.

5 - Dresser les nouilles, recouvrir des oignons et champignons noirs, intégrer les crevettes et quelques gouttes de jus de citron.

6 - Servir chaud.

