

Salade vietnamienne de nouilles au boeuf et aux crevettes



2 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 citron vert
- 100 g de soja
- 2 bulbes de ciboules
- 2 cuillères à soupe d'arôme Maggi
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de faux filet
- 12 crevettes roses
- 250 g de nouilles Maggi saveur poulet



Préparation

Faites fondre 1 cuillère à café de sucre et de sel dans 2 cuillères à soupe de vinaigre, le jus de citron vert et 2 cuillères à soupe d'arôme Maggi.

Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et du poivre. Dans une poêle huilée, cuire les faux filets (2 minutes par face) puis coupez-les en lamelles et nappez-les de sauce.

Arrosez 250 g de nouilles Maggi saveur poulet d'eau bouillante en y ajoutant l'arôme, couvrir et réserver 5 minutes.

Décortiquez 12 crevettes roses, préalablement cuites, en laissant la queue. Nettoyez le soja et émincez les bulbes de ciboule.

Égouttez les nouilles et mélangez les dans un plat avec le boeuf, le soja, les ciboules. Réservez 15 minutes.

Disposez la salade dans les bols avec 3 crevettes et parsemez d'une cuillère à café de graines de sésame.