

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 5 mn - Difficulté : Facile



Nouilles aux crevettes à la chinoise

> Préparation

- Faites cuire les nouilles suivant les instructions du paquet.
- Coupez la carotte en fine julienne, la courgette en dés et les brocolis en gros morceaux. Hachez l'oignon.
- Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon suivi de la carotte, de la courgette et des brocolis. Laissez cuire quelques minutes puis ajoutez les crevettes décortiquées. Ajoutez l'huile de sésame, la sauce de soja, la sauce aux huitres et le sucre. Mélangez bien puis ajoutez les nouilles et mélangez à nouveau.
- Avant de servir assaisonnez avec le jus de citron vert.

Ingédients

- 1 paquet de nouilles asiatiques
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce aux huitres chinoise
- 2 c. à soupe de sauce de soja
- 1 c. à café de sucre
- jus de citron vert
- quelques grosses crevettes
- 1 carotte
- 1 courgette
- quelques têtes de brocolis
- 1 oignon