

Nouilles de Savoie –



Le sachet



Nouilles et steak haché

Rem : Des torsades aux œufs, en sachet de 500g

Ingrédients – Convives : 4 – Cuisson : 5 à 7 min – Gonflage : 5 min



200g de nouilles



1 ail ciselé



1/2 cube Or



2 càs d'huile d'olive

Préparation

1. Faire bouillir 1 litre d'eau salée avec le ½ cube de bouillon, remuer.
2. Ciseler une gousse d'ail. Réserver.
3. Quand l'eau bout, plonger les nouilles entre 5 et 7 min.
4. Eteindre le feu et laisser gonfler 5 min.
5. Egoutter les nouilles rapidement. Il faut garder l'équivalent de ½ verre de bouillon.
6. Rajouter 2 càs d'huile d'olive ainsi que l'ail ciselé, remuer.
7. Option : Rajouter des tomates concassées ou du concentré de tomate, suivant goût.
8. Remuer et laisser sur le feu quelques instants avant de servir.

Nota : Le cube apporte saveur à l'eau. N'en mettre que ½, sinon il y a trop de sel dedans.

* * * 25 août 2022 * * *