

Nouilles chinoises – Légumes & crevettes



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation & pré cuisson : 20 min – Cuisson finale : 10 min



200g de nouilles



200g de crevettes



2 carottes



1 poireau



1 oignon



1 càs de curry



1 cube Or



1 càs d'huile d'olive

Préparation

1. Faire décongeler les crevettes décortiquées. Réserver.
2. Epluchez l'oignon, le poireau et les carottes. Rincer les légumes et les égoutter.
3. Coupez les légumes en rondelles (le plus fin possible pour les carottes).
4. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 15 min.
5. Faire revenir les crevettes séparément, pour enlever un peu d'eau.
6. Rajouter les crevettes aux légumes et laisser cuire 5 min de plus. Réserver.
7. Faire bouillir 1 litre d'eau salée avec le cube de bouillon, remuer.
8. Quand l'eau bout, arrêter le feu et plonger les nouilles pendant 4 min.
9. Egoutter les nouilles et les rajouter avec les légumes et les crevettes.
10. Rajouter 1 càs d'huile d'olive et 2 càs de nuoc mam, remuer.
11. Laisser sur le feu quelques instants avant de servir.

Nota : Les nouilles chinoises sont faites avec 50% de blé tendre. C'est pour cette raison qu'on les laisse 4 min dans l'eau bouillante, feu éteint. A l'inverse, les nouilles ou pâtes en Europe sont faites avec du blé dur (qui a poussé à maturité) Elles sont cuites au moins 10 min dans l'eau bouillante.

* * * 8 juin 2020 * * *