

Nouilles sautées aux crevettes

Pour 2 personnes · Facile · Chine

Les ingrédients

200 g	nouilles chinoises aux oeufs
250 g	crevettes décortiquées
	champignons noir déshydratés, facultatif
1 gousse	Ail, hachée
2	Sauce soja
1	sauce d'huître
1	Huile de sésame, facultatif
	poivre
	ciboule, facultatif

La marche à suivre

1. Faites cuire les nouilles selon les indications du paquet, puis égouttez-les.
2. Chauffez l'huile dans un wok ou une grande poêle. Faites revenir les crevettes 2 à 3 minutes, puis réservez-les.
3. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail, la carotte et le poivron pendant 3 à 4 minutes. Gardez les légumes légèrement croquants.
4. Ajoutez les nouilles, la sauce soja, la sauce d'huître et l'huile de sésame.
5. Mélangez à feu vif pendant 2 minutes. Remettez les crevettes et faites sauter le tout encore 1 à 2 minutes. Servez immédiatement avec un peu de ciboule ou de sésame

L'astuce

Pour une version plus ? ne pas hésiter à rajouter du piment oiseau a la sauce soja !