



## NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES

Un mariage de crevettes fondantes et de nouilles sautées, enrobées d'arômes d'Asie et de notes légèrement sucrées-salées.

### LES INGRÉDIENTS



**Nouilles de blé**  
100grs



**Crevettes  
décortiquées**  
100grs



**Poireau**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Gingembre frais**  
1



**Oignon**  
1



**Coriandre**  
1



**Sauce asiatique  
sucrée et sauce soja**  
1 cuillère à soupe de  
chaque

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile de tournesol**



**sel et poivre**

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en les passant sous l'eau froide et égouttez de nouveau.

#### ÉTAPE 2

Epluchez et hachez finement l'ail et l'oignon et le gingembre Coupez le poireau en deux, lavez le, puis coupez le en demi lunes Tamponnez les crevettes avec de l'essuie tout

#### ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile de tournesol dans une sauteuse à feu vif Faites y cuire les crevettes 2/3 mn de chaque côté et réservez.

#### ÉTAPE 4

Dans la même sauteuse faites chauffer de l'huile, faites y revenir le poireau et l'oignon à couvert 5/7mn avec 75ml d'eau par personne. Remuez régulièrement

#### ÉTAPE 5

Ajoutez l'ail et le gingembre à la sauteuse. Baissez le feu de la sauteuse, ajoutez les crevettes, la coriandre ciselée et les sauces. Remuez quelques secondes

#### ÉTAPE 6

Incorporez les nouilles à la sauteuse et mélangez bien 2mn. Servez les dans des assiettes creuses



### CONSEILS ET ASTUCES

Pour un goût plus relevé vous pouvez ajouter un peu de piment