



Nouilles chinoises

Temps de préparation : 10 min | Temps de cuisson : 15 min | Pour 4 personnes



Ingrédients

- 300g de pâtes chinoises
- 1 courgette
- 1 carotte
- 200 gr de crevettes cuites décortiquées
- 1 oignon

Ustensiles

- 2 cuillères à café de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de curry doux
- Une planche à découper
- Une casserole
- Un wok ou une poêle
- Un tablier
- Une toque
- Une manique

Étapes

- Plonger les nouilles chinoises dans l'eau bouillante le temps indiqué sur le paquet.
- Râper la courgette et la carotte. Emincer l'oignon.
- Faire fondre l'oignon dans l'huile puis ajouter les légumes, les crevettes et les épices.
- Lorsque les légumes sont tendres, monter le feu et ajouter les pâtes égouttées. Les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient chaudes puis ajouter la sauce soja.
- Saupoudrer de sésame et servir.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)