Nouilles chinoises

aux légumes et crevettes

Ingrédients:

150 gr de nouilles chinoises

1 gros oignon rouge

2 poivrons (1 rouge et 1 jaune)

1/2 botte de coriandre

1 c. à s. d'huile d'olive

2 cl de sauce soja salée

100 gr de crevettes décortiquées (surgelées ou fraîches)

1 sucrine

- ✔ **Cuire** les nouilles 7 minutes dans l'eau bouillante salée, puis **égoutter** et **réserver** au frais.
- ✔ **Éplucher** et laver l'oignon et les poivrons, puis les **émincer**.
- ✔ **Faire revenir** l'oignon dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes puis **ajouter** les poivrons et **laisser cuire** encore 10 minutes à feu doux.
- ✔ **Ajouter** la sauce soja, puis **laisser** de côté.
- ✔ **Faire sauter** les crevettes dans une poêle avec 1 c. à s. d'huile d'olive a feu bien fort, **saler** très légèrement puis **ajouter** la coriandre hachée.
- ✔ **Récupérer** la poêle des crevettes pour **snacker** le sucrine taillée en quatre sur les deux faces plates.
- ✔ **Déguster** le tout bien chaud.

© 2019 by Sésame et Cajou.