

https://www.marmiton.org/recettes/recette\_ramen-nouilles-japonaises-sautees-aux-crevettes\_80351.aspx











1 Couteau Top des meilleurs couteaux de cuisine

1 Mixeur Les meilleures ventes

1 Set 3 poêles Notre sélection des meilleures poêles

1 sauteuse Top 3 des sauteuses

### Voir plus

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

# *d* **<b>***d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d* **<b>***d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d* **<b>***d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d d*

Temps total: 15 min		
<b>Préparation:</b> 5 min	Repos:	<b>Cuisson:</b> 10 min

## **ÉTAPE 1**

Emincer très finement les poireaux et les carottes avec un rasoir à légumes, les couper en lamelles que vous retaillerez en "filaments" au couteau.

## **ÉTAPE 2**

Hacher la gousse d'ail.

## **ÉTAPE 3**

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'arachide dans une poêle ou une <u>sauteuse</u>. Lorsqu'elle est très chaude, y jeter les carottes et les poireaux, et les remuer sans cesse pendant 2 min (ils doivent rester croquants).

## ÉTAPE 4

Y ajouter la gousse d'ail et un tour de moulin à poivre, puis réserver dans un plat.

## ÉTAPE 5

Faire dégeler les crevettes en les poêlant 2 min à feu vif.

### **ÉTAPE 6**

Les rajouter aux légumes en réservant 2 ou 3 cuillères à soupe du liquide rendu.

### **ÉTAPE 7**

Faire sauter les nouilles dans une cuillère d'huile d'arachide pendant 1 min (elles doivent se détacher et commencer à se colorer).

#### **ÉTAPE 8**

Y ajouter l'eau rendue par les crevettes, du sel, la sauce soja, l'huile de sésame (en petite quantité: quelques gouttes suffisent en général, car elle est très parfumée) et les légumes.

## **ÉTAPE 9**

Remuer encore 1 min sur feu vif, et servir rapidement.



anne\_359

Voir toutes les recettes

Note de l'auteur :

C'est terminé! Qu'en avez-vous pensé?







#### Soif de recettes?

On se donne rendez-vous dans votre boîte mail!

Découvrir nos newsletters

Vous aimerez aussi...

Ravioles aux crevettes et poireaux sauce boursin



Poêlée végétarienne carottes et poireaux

**★★★☆** 4.4/5

Sauté de nouilles aux crevettes en 25 minutes

★★★★ 4.8/5 37 avis