

Nouilles Chinoises sautées - 2p



Difficulté :



Prix :



Conservation

1-2j au réfrigérateur

 Peut être réchauffé

Ingrédients :

- 200g de nouilles chinoises (ou noodles)
- 100g de lardons (optionnels)
- 100g de poulet (ou autre viande/poisson)
- 100g Beurre ou 10cl d'huile
- Sauce Soja (salée ou sucrée)
- Légumes (optionnels)
- Epices (gingembre ou autre, optionnel)

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **15min**

Temps Total : **20min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour les nouilles)
- 1 poêle (pour la viande et les légumes)

NOTE

⇒ **La viande et les légumes de cette recette sont donnés à titre indicatif. Libre à vous de mettre la viande et les légumes de votre choix, ou même de rajouter d'autres aliments et épices !**

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre les nouilles chinois/noodles dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu très légèrement** pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **sortir les lardons, le poulet et les légumes et les mettre dans une poêle** avec le beurre et les faire cuire à feu fort lorsque le beurre crépite.
- 3) Surveiller la cuisson des nouilles, lorsqu'elles sont cuites, elles remontent à la surface et deviennent molles. Faire attention à la cuisson des lardons de la viande et des légumes pour ne pas cramer vos aliments.
- 4) Une fois que les nouilles sont cuites, les **égoutter puis les rincer à l'eau froide.** Ensuite, lorsqu'elles sont bien refroidies, **les ajouter dans la poêle** avec les aliments à feu fort et mélanger. **Rajouter** autant de **cuillères à soupe de sauce soja** dans la poêle et mélanger le tout de façon homogène.
- 5) Mélanger de temps en temps, pendant plus ou moins 5min pour que les nouilles ne collent pas et crament au fond et recommencent à cuire dans l'huile/beurre. Ajouter des épices ou du gingembre si vous le désirez.
- 6) Servir le plat dans la poêle lorsque les nouilles sont de nouveau chaudes !