

 **Préparation : 10 min. • Cuisson : 12 min.**

Ingédients

- 360 g de nouilles de blé
- 50 g de poitrine de porc non salée
- 100 g de chou vert
- 2 oignons nouveaux
- 1 cuillerée à soupe de gingembre frais
- 5 ou 6 cuillerées à soupe de sauce yakisoba
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- paillettes d'algue nori
- huile de tournesol

Préparation

- ❖ Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante selon les indications du paquet - soit 1 min. Rincez-les à l'eau froide et égouttez-les.
- ❖ Coupez de fines tranches de poitrine en lamelles. Lavez le chou, pelez les oignons nouveaux, puis émincez-les. Faites chauffer la poêle sur feu moyen. Faites revenir les oignons, le chou, la poitrine et le gingembre finement émincé pendant 5 ou 6 min avec un filet d'huile de tournesol, sans cesser de remuer à l'aide d'une spatule.
- ❖ Ajoutez les nouilles cuites sur la plaque, puis versez la sauce yakisoba et l'huile de sésame grillé. Faites sauter le tout 1 min.
- ❖ Répartissez la préparation dans les assiettes. Décorez de paillettes d'algue nori.

Ces nouilles sautées sont le plat emblématique des matsuri, les fêtes populaires japonaises, où de nombreux stands proposent des plats salés ou sucrés à emporter.

