



Préparation : 10 min. • Cuisson : 12 min.

Ingrédients

- 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

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.



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.