

Nouilles chinoises sautées aux légumes

La cuisine chinoise utilise une grande variété de produits et nécessite beaucoup de savoir-faire pour parvenir à un résultat digne des plus grands chefs !

Pour : 4

8 champignons parfumés
50g de pousses de bambou
1 petite carotte
1 côte de céleri
100g de pois gourmands équeutés
1 poivron rouge
3 gousses d'ail
3 ciboules
2 lamelles de gingembre
1-2 piments forts, verts ou rouges
1 c à c de sauce de haricots
4 c à s de sauce soja
4 c à s de xérès
2 pincées de sucre
300g de nouilles chinoises aux oeufs, fraîches
3 c à s d'huile d'arachide
1/2 c à s d'huile de sésame
Sel

Faire tremper les champignons 20 min dans un bol d'eau tiède.

Rincer les pousses de bambou.

Gratter et couper la carotte en bâtonnets dans une taille identique à celle d'une allumette.

Tailler le céleri de la même façon.

Équeuter, laver et couper les pois gourmands en 4 tronçons.

Rincer et en ôter le pédoncule, les graines et les filaments blancs du poivron.

Couper la pulpe des poivrons en lanières puis en losanges.

Peler et passer les gousses d'ail au presse-ail.

Hacher les ciboules.

Couper le gingembre en fins bâtonnets.

Épépiner et hacher la pulpe des piments.

Étape 4

Dans un bol, verser la sauce de haricots, la sauce soja, le xérès, 2 cuillères à soupe d'eau et le sucre.

Saler légèrement.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, jeter les nouilles chinoises.

Laisser cuire 3 min.

Étape 5

Égoutter, passer les nouilles sous l'eau froide puis les égoutter à nouveau.

Égoutter les champignons.

Ôter leurs pieds puis couper leurs chapeaux en lamelles.

Étape 6

Dans un wok, faire chauffer l'huile d'arachide.

Saisir les champignons, la carotte, les poivrons, les pois gourmands, l'ail, les ciboules, les piments et le gingembre pendant 30 secondes environ, à feu vif.

Ajouter les pousses de bambou, le céleri et les nouilles chinoises.

Mélanger le tout.

Étape 7

Arroser avec le contenu du bol.

Laisser cuire 3 min.

Verser quelques gouttes de sésame.

Servir immédiatement.



