

Nouilles sautées aux crevettes

Ingrédients

Pour 3 personnes

- 300g de crevettes décortiquées cuites
- 2 càs d'huile de sésame
- 1 càs de poivre de Sichuan
- 15g de gingembre frais
- 5 gousses d'ail
- 5cl de sauce soja
- 250g de nouilles
- graines de sésame (facultatives)

Préparation

Commencez par faire cuire les nouilles selon les indications mentionnées sur le paquet.

Pendant ce temps, épluchez et dégermez les gousses d'ail. Ecrasez-les dans un pilon avec le poivre de Sichuan et le gingembre frais épluché. Faites roussir cette purée d'épices dans un wok avec un filet d'huile de sésame.

Ajoutez les crevettes décongelées. Laissez cuire le tout ensemble pendant 5 minutes environ à feu moyen.

Déglacez avec la sauce soja et un peu d'eau si nécessaire.

Enfin mélangez avec les nouilles cuites et égouttées. Ajoutez éventuellement quelques graines de sésame au moment du service.

So foodista