

# NOUILLES CHINOISES À LA CANTONAISE

Décembre 2015 (Actualisé en février 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de nouilles chinoises
- ★ 2 œufs
- ★ 1 carotte
- ★ 100 g d'émincé de jambon
- ★ 150 g de petits pois surgelés
- ★ 150 g de germes de soja
- ★ 1 cive (échalote)
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ★ 2 pincées de gingembre en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 citron jaune
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : 2 Casseroles, Sauteuse ou wok, Égouttoir, Poêle, Bol

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,75 € (soit 1,19 € par personne)



## Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec la moitié du gros sel, ajouter les nouilles et laisser cuire le nombre de minutes indiquées sur le paquet (2 à 3 minutes en général), les égoutter. Couper le citron en deux, extraire le jus dans un bol. Dans la casserole précédente rincée, porter de l'eau à ébullition avec le reste de gros sel, ajouter 2 cuillères à soupe de jus de citron, les germes de soja, remuer jusqu'à reprise de l'ébullition, couper le feu, égoutter et rafraîchir. Dans une poêle chauffer une cuillère à soupe d'huile, y casser les œufs, les mélanger délicatement, saler, poivrer, arrêter la cuisson lorsqu'ils sont pris et brouillés. Peler la cive (l'échalote) et l'émincer finement.

Peler la carotte, la couper en tronçons de 3 cm de long, puis verticalement en lamelles de 1 mm d'épaisseur, et chacune d'elles en bâtonnets de 1 mm de large. Dans un wok (ou une sauteuse), faire chauffer à feu moyen l'huile restante, ajouter le hachis de cive (échalote), cuire 1 mn en remuant, ajouter carotte et petits pois et cuire 4 mn, puis les germes de soja, le jambon, les œufs émiettés et continuer la cuisson 1 mn, enfin terminer avec les nouilles, la sauce soja, le gingembre et réchauffer 2 minutes sans cesser de mélanger. Servir avec un plat à base de porc, poulet ou bœuf préparé à l'asiatique (Bœuf sauté aux oignons).