

Plaisirs Gourmands d'Isa

Nouilles chinoises aux Crevettes et au Miel

Pour 4 personnes :

300 g de nouilles chinoises
300 g de crevettes roses
1 carotte
2 gousses d'ail
2 échalotes
3 cuillères à soupe d'huile de sésame
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
5 cuillères à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe de miel



Faire cuire les nouilles chinoises 3 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et réserver avec 2 cuillères à soupe de sauce soja.

Dans le wok faire dorer l'ail et les échalotes émincées.

Ajouter la carotte coupée en fines rondelles, cuire 5 min.

Décortiquer les crevettes et réserver avec les carottes.

Dans le wok : mettre 3 cuillères de vinaigre balsamique, 3 cuillères de sauce soja et 3 cuillères de miel. Faire chauffer légèrement, ajouter les crevettes et faire cuire doucement 3 min.

Ajouter les nouilles, couvrir et laisser sur feu doux 5 min.