

Nouilles chinoises aux saucisses



Ingrédients pour deux personnes

- 2 saucisses sucrées
- 1/2 poivron rouge
- 2 cm de gingembre
- 10 crevettes
- 1 cuillère à soupe de nuoc mam
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- Une cuillère à soupe de sauce à l'ail piquante.
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 3 petits nids de pâtes chinoises

Dans une grande poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile neutre et faire dorer l'oignon découpé en fines lanières.

Ajouter ensuite le poivron taillé en grosse brunoise, laisser cuire une dizaine de minutes en prenant soin de ne pas faire cramer, puis ajouter le gingembre, épluché et râpé.

Enlever la peau des saucisses et les couper en petits dés, les ajouter dans la poêle. Ajouter enfin les crevettes (décortiquées), laisser cuire 5 minutes et garder au chaud.

Faire cuire les nouilles et les égoutter, les rincer, puis les mettre dans la poêle et mélanger.

Dans un petit bol, mélanger le nuoc mam, la sauce soja et la sauce à l'ail, puis verser sur les nouilles et mélanger encore. Dresser dans les assiettes (ou les bols) et parsemer de coriandre fraîche (ou surgelée de Monsieur P.), servir et déguster