Nouilles Chinoises Sautées aux Légumes

Pour 4 personnes :

- **250 g de nouilles Chinoises aux oeufs**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 grosse courgette**
- **1 blanc de poireau**
- **1 grosse carotte**
- **1 gros oignon**
- **4 champignons de Paris**
- **1/2 brocolis**
- **des poids gourmands**
- **de l'huile d'olive (ou graisse de canard)**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le cube de bouillon de volaille puis faire cuire les nouilles pendant 5/6 minutes. Égoutter et réserver.

2. Éplucher et laver les différents légumes : courgette, carotte, oignon…

3. Tailler à la mandoline (voir à la fin de la recette, je vous indique celle que j'utilise) les différents ingrédients : courgette, carotte, oignon, poireau, champignons, brocolis et pois gourmands.

4. Dans un wok ou une poêle, verser l'huile d'olive puis faire revenir à feu doux l'ensemble des éléments précédents pendant une vingtaine de minutes.

5. Ajouter ensuite les nouilles puis mélanger pour obtenir une préparation bien homogène.

6. Laisser le tout cuire à feu doux pendant 15 minutes en prenant soin de bien remuer.

7. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt !

   Ces nouilles sautées se dégusteront en plat unique ou en accompagnement d'une viande. On peut également rajouter des filets de poulet taillés finement ou encore des crevettes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !