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!

