

Nouilles asiatiques sautées aux crevettes

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 marmite de bouillon de poule
- 250 g de nouilles chinoises
- 250 g de crevettes
- 1 brocoli
- 200 g de petits pois
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- Huile d'olive
- Sauce soja

La **recette**

Etape 1

Laver les légumes. Enlever les graines puis émincer les poivrons en fines lamelles. Égoutter le brocoli et le séparer en petits bouquets. Décortiquer les crevettes.

Etape 2

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et faire cuire les nouilles en suivant les indications de l'emballage.

Etape 3

Dans une seconde casserole, porter à ébullition 40 cl d'eau avec le bouillon de poule.

Etape 4

Dans un wok, déposer un filet d'huile d'olive et faire sauter les crevettes et les légumes pendant 2 minutes. Verser la moitié du bouillon et laisser mijoter 5 mn à feu moyen.

Etape 5

Lorsque le bouillon est presque absorbé, verser un filet de sauce soja. Assaisonner et poursuivre la cuisson à feu vif 1 mn. Réserver. Ajouter les nouilles chinoises, le reste du bouillon et de la sauce soja.

Etape 6

Servir les nouilles chinoises dans des bols, déguster bien chaud.