

Nouilles sautées façon Singapour au porc et crevettes

Recette pour 4 personnes

Description

Plat simple représentant les ethnies chinoises et malaisiennes de Singapour; vermicelles de riz sautés garnis de porc, de crevettes et de légumes frais assaisonné au soya et au cari.

L'astuce du chef

Ne faites pas laissez les vermicelles de riz trop longtemps à l'eau bouillante car ils auront tendance à se briser au moment de les faire sauter.

Ingrédients

Pour les nouilles sautées façon Singapour

- 200 Gr Vermicelles de riz
- 400 Gr Filet de porc
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Gingembre frais
- 100 Gr Fèves germées
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 15 Ml Curry en poudre
- 10 Gr Sucre
- 30 Ml Sauce soya
- 5 Ml Huile de sésame grillé

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le porc en lanières. Émincez l'oignon et l'oignon vert. Hachez l'ail et le gingembre finement. Coupez les carottes et le poivron en julienne.

Préparation des nouilles

Dans un grand volume d'eau bouillante, faites trempez les vermicelles de riz suivant les indications sur l'emballage. Égouttez bien.

Préparation des garnitures

Dans un wok ou une grande poêle antiadhésive bien chaud, versez un filet d'huile et faites sauter les lanières de porc jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez l'ail et les crevettes et faites sauter

pendant 2 minutes supplémentaires. Réservez dans un bol. Diminuez l'intensité du feu du wok et versez le reste d'huile et faites revenir l'oignon pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez la carotte, le poivron, le gingembre et l'ail et sautez le tout pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le curry, le sucre, la sauce soya et l'huile de sésame. Ajoutez ensuite les nouilles et faites-les sauter tout en mélangeant le tout à l'aide de deux cuillères en bois pendant quelques secondes. Au moment de servir, ajoutez les fèves germées, le porc et les crevettes. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage

Dans votre assiette, placez une portion de nouilles sautées et décorez avec un peu d'oignon vert émincé.

Bon appétit!