

Nouilles sautées façon Singapour

Recette pour 4 personnes



Description

Dans une assiette creuse, vous trouverez vos nouilles avec leur garniture ainsi que des feuilles de coriandre en finition.

Ingrédients

Ingrédients

- 200 Gr Vermicelles de riz
- 400 Gr Filet de porc
- 1 Gousse(s) Ail
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Morceau(x) Gingembre frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Curry en poudre
- 1 Cuil. à thé Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya allégée
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 50 Gr Fèves germées
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation des nouilles

Dans un grand volume d'eau chaude, faites tremper les vermicelles de riz pendant 8 à 10 minutes. Égouttez bien.

Préparation du porc, des crevettes et des légumes

Dans un wok 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 et la sauce poisson. Ajoutez un peu d'eau et faites sauter le tout. Ajoutez ensuite les vermicelles de riz et la sauce soja. Faites sauter les nouilles 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. Versez un filet d'huile de sésame. Rectifiez l'assaisonnement et effeuillez de la coriandre.

Montage de l'assiette

Dans votre assiette, placez une portion de nouilles sautées et décorez avec un peu d'oignon et des feuilles de coriandre.

Bon appétit!