

Nouilles chinoises sautées au Pak-Choï



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Afin de fêter le Nouvel chinois, nous poursuivons notre dégustation de plats exotiques... Aujourd'hui, nous allons vous parler du Pak-Choï qui est une des nombreuses variétés de choux chinois répertoriées en Asie.

Ingrédients

- 250 g de nouilles chinoises
- 10 g de champignons noirs séchés
- 10 g de shitakés - (champignons parfumés)
- 4 pak choï
- 2 carottes
- 150 g de pousses de soja
- 15 cl de bouillon - réalisé avec mes cubes maison
- 2 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 oignon
- gingembre frais

Préparation

- 1 Faites tremper les champignons séchés pendant 30 minutes. Lavez-les et découpez-les en lamelles. Lavez et coupez le Pak-Choï. Pelez, lavez et coupez les carottes en julienne. Lavez les pousses de soja.
- 2 Faites cuire les nouilles pendant 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Ajouter une cuillère à soupe d'huile, mélangez et réservez.
- 3 Faites sauter pendant 5 minutes les Pak-Choï dans une poêle huilée. Réservez-les dans une assiette. Faites de même avec les pousses de soja.
- 4 Dans un wok, faites suer l'oignon émincé, le gingembre râpé, les carottes coupées en julienne, les champignons découpés en lamelles. Remuez.
- 5 Ajoutez les nouilles, la sauce de soja et le bouillon cube et 15cl d'eau. Remuez l'ensemble pendant 2 minutes puis ajouter le Pak-Choï et les pousses de soja. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute!
- 6 Servez aussitôt! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

