DI-275

Nouilles Chinoises Sautées aux Carottes et au Curry

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATES CHINOISES	475g fraiches
- CAROTTE(S)	4-5
- OIGNON(S)	2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CURRY	1/2 c à soupe
- EAU	150-200 ml
- PERSIL	
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes pas trop fines (grosse râpe).
- Emincez les oignons en fines lamelles.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud et de l'huile chaude.
- Ajoutez les carottes et laissez étuver doucement à couvert pendant 1 minutes.
- Saupoudrez de curry et mélangez.
- Intégrez alors les pâtes chinoises fraîches et arrosez avec un peu d'eau. Mélangez pour séparer les pâtes. Couvrez et laissez étuver 1 minute.
- Ajoutez enfin la sauce soja et le persil.
- Conservez au chaud jusqu'au moment de servir.