

Nouilles Sautées Express à la Chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES CHINOISES	450g pour Wok
- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	3
- PETITS POIS	150g
- SAUCE AU SOJA	4-6 cà soupe
- EAU	un peu
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et râpez les carottes pas trop finement.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Egouttez les petits pois (ou décongelez-les).
- Dans un grand wok (ou poêle avec couvercle), faites revenir l'oignon émincé dans de l'huile avec la julienne de poireaux et les carottes râpées.
- Lorsque les légumes sont tendres, arrosez avec la sauce soja puis intégrez les petits pois et les nouilles chinoises pour wok. Ajoutez un fond d'eau. Baissez le feu et couvrez. Remuez de temps en temps pour délier les pâtes.
- Salez un peu et poivrez. Saupoudrez de coriandre et mélangez à nouveau.
- Servez dès que les pâtes sont bien déliées et incorporées aux légumes.

