

NOUILLES FRITES DE SINGAPOUR

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATES CHINOISES	350g (Vermicelles)
- SAUTE(S) DE PORC	350g
- GAMBAS	350g (ou grosses crevettes)
- CURRY EN POUDRE	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OIGNON(S)	1 petit
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g (ou Shiitake)
- HARICOTS PRINCESSES	200g
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- JEUNES OIGNONS VERTS	4
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	



Recette:

- Mettre les pâtes chinoises dans un plat d'eau bouillante pendant 5 minutes. Egouttez.
- Coupez le porc en dés et les crevettes en 3 ou 4.
- Emincez l'oignon. Coupez les oignons vers en petites rondelles. Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Nettoyez et coupez les princesses en 3. Faites-les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante.
- Faites chauffer du beurre dans une grande sauteuse (ou Wok), ajoutez 1 c à soupe d'huile, attendre que ce mélange soit très chaud puis ajoutez le porc et les crevettes. Retirez puis réservez.
- Refaites chauffer la sauteuse avec un peu de beurre. Faites-y revenir le curry en poudre avec l'ail pendant 1 minute. Ajoutez l'oignon émincé et les champignons. Faites revenir 2 minutes.
- Remettez le mélange porc / crevette avec les haricots, un fond d'eau.
- Ajoutez finalement les nouilles, la sauce au soja et les oignons verts. Mélangez bien le tout et servez immédiatement avec un tout de moulin à poivre sur le dessus.