

Nouilles au bacon et curry

● Difficulté : Facile

● Préparation : 5 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 200 g de poitrine fumée
- 4 portions de nouilles chinoises
- 2 cuil à soupe de curry
- 100 ml d'eau
- 1 cuil à soupe d'huile de sésame
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel

Préparation :

Coupez la poitrine fumée en petits morceaux.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile de sésame puis ajouter les morceaux de poitrine et bien faire cuire.

Ajouter le curry et 100 ml d'eau et faire cuire à feu doux

Dans une casserole ou cocotte, portez de l'eau à ébullition et faites cuire les nouilles.

Dès qu'elles sont cuites, mettez-les dans la poêle.
Faire sauter un peu.

Ajouter le jaune d'oeuf puis faire revenir.

Enfin, ajouter le sel et faire sauter uniformément.

vous restez plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!