

Nouilles à la sauce aux petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ 160 g de petits pois frais | ✓ 2 cuil à soupe de sauce soja |
| ✓ 2 oeufs | ✓ 1 cuil à café d'huile de sésame |
| ✓ 50 g de lardons fumés | ✓ 1,5 cuil à soupe d'huile végétale |
| ✓ 800 ml d'eau bouillante | ✓ 1/2 cuil à café de gingembre |
| ✓ 25 g de féculle de pomme de terre | ✓ Poivre |
| ✓ 110 ml d'eau pour la féculle | ✓ 150 g de nouilles fraîches |
| ✓ 1 cuil à café de sel | |

Préparation : *Recettes de Celine*

Dans un bol, battez les oeufs avec un peu d'huile de sésame.

Mélangez la féculle de pomme de terre avec 110 ml d'eau.

Faites chauffer 1,5 cuil à soupe d'huile dans un wok (ou casserole) à feu moyen, ajoutez le gingembre, faites revenir pendant 1 min environ, ajoutez les lardons, puis les petits pois et la sauce soja, continuez la cuisson pendant 1 min.

Versez 800 ml d'eau bouillantes dans le wok et augmentez le feu au maximum.

Quand la soupe atteint l'ébullition, remuez le mélange féculle-eau et versez en mélangeant constamment.

Baissez le feu, et ajoutez les oeufs battus en filet, sans remuer la préparation.

Arrêtez le feu et remuez doucement la préparation.

Ajoutez une pincée de poivre

Pendant la cuisson de la sauce, portez à ébullition 1,5 L d'eau dans une grande casserole, plongez-y les nouilles et faites cuire pendant 1 à 2 min selon la grosseur des nouilles

Quand les nouilles sont cuites, égouttez-les et repartissez-les dans 2 grands bols, remplissez votre bol de nouilles à mi-hauteur et complétez le reste avec la sauce.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!