

Nouilles chinoises aux crevettes

Produits



Tomates cerises
1kg Florette



Mélange de légumes à
cuisiner
750g Florette



Coriandre
50g Florette

Ingrédients :

- 1kg de nouilles chinoises sèches
- 1kg de tomates cerises Florette
- 750g de mélange de légumes à cuisiner Florette
- 700g de crevettes décortiquées (idéalement crues)
- 200ml de lait de coco
- 100g de pâte de curry jaune
- 50g de gingembre frais
- Quelques brins de coriandre Florette
- Sauce soja



Plat
principal



10
assiettes



25
min

Les étapes de préparation :

1. Cuire les nouilles chinoises selon les indications notées sur le paquet.
2. Passer au wok le mélange de légumes à cuisiner pendant 8 minutes et ajouter un filet de sauce soja. Puis ajouter le gingembre râpé, les nouilles, la pâte de curry et le lait de coco. Laisser cuire pendant 3 minutes.
3. Cuire les crevettes.
4. Dresser dans le contenant de votre choix, agrémenter de quelques tomates cerises coupées en 2 et de quelques brins de coriandre.



Astuce du chef !

La pâte de curry jaune est la plus douce. Pour une recette plus épicée, utiliser de la pâte de curry vert ou pour encore plus de piquant de la pâte de curry rouge. Il est possible de varier les types de nouilles : nouilles Soba, nouilles Udon...