



Nouilles au chou pak choï



4 personnes



25 minutes

INGREDIENTS

3 mini chou pak choï

3 carottes

1 botte de jeunes oignons

300 g de petits pois à écosser

1 tige d'ail frais

250 g de nouilles de riz

jus d'1 citron vert et son zeste

8 cc de sauce poisson

5 cc de cassonade blonde

2 cs de sauce soja

1/2 botte de coriandre

ETAPES

1. Eplucher les carottes et les détailler en bâtonnets. Emincer l'ail et 3 jeunes oignons. Laver les choux et les couper grossièrement en tronçons de 2 cm. Ecosser les petits pois.
2. Faire cuire les nouilles selon les instructions du paquet et préparer la sauce: mélanger la cassonade, le jus de citron vert, son zeste râpé finement et la sauce poisson.
3. Dans un wok, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile neutre (par exemple tournesol) à feu vif et commencer la cuisson par l'ail, les oignons et les bâtonnets de carottes. Ajouter les 2 cuillères de sauce soja et faites cuire 8 minutes.
4. Ajouter les nouilles cuites et égouttées, la vinaigrette au citron vert, puis le chou chinois et les petits pois. Mélanger bien pour mêler les saveurs. Prolonger la cuisson de 5 minutes pour que les feuilles de choux ramollissent. Les coeurs doivent rester croquants.
5. Parsemer de feuilles de coriandre au moment de servir.