

NOUILLES AU PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS

🍴 4 personnes

🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de nouilles asiatiques
- 2 pak choïs
- 150 g de champignons (shiitakés ou champignons de Paris)
- 1 gousse d'ail
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame ou d'huile neutre
- 1 oignon nouveau
- Graines de sésame



PRÉPARATION

Lavez les pak choïs. Coupez les tiges en morceaux et émincez les feuilles séparément. Nettoyez et tranchez les champignons. Hachez l'ail et râpez le gingembre. Cuire les nouilles selon les indications du paquet. Égouttez-les puis rincez-les rapidement à l'eau froide pour éviter qu'elles collent. Chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle. Ajoutez l'ail et le gingembre pendant 30 secondes. Incorporez les champignons et laissez cuire 4 à 5 minutes. Ajoutez ensuite les tiges du pak choï et poursuivez la cuisson 3 minutes. Ajouter les feuilles et les nouilles. Ajoutez les feuilles du pak choi, versez la sauce soja. Incorporez les nouilles et mélangez bien pendant 2 minutes. Parsemez de graines de sésame et d'oignon nouveau émincé.

Astuces :

- Ajoutez du tofu grillé, du poulet ou des crevettes.
- Une touche de citron vert apporte beaucoup de fraîcheur.