

. Nouilles sautées aux crevettes .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 ananas en boîte
- 1 c.à.c de purée de piment
- 1 oignon
- 1 poivron vert
- 1 tomate
- 2 plaques de nouilles aux oeufs
- 400 g de sauce aigre douce
- 6 tiges de coriandre
- 600 g de crevettes

- Faire bouillir une casserole d'eau et y verser les nouilles pendant 4-5 minutes, réserver
- Dans un wok chaud, verser l'huile puis ajouter les crevettes et laisser cuire quelques minutes
- Ajouter les légumes et ananas préalablement découpés en lanière et les faire sauter 3 minutes
- Ajouter la sauce aigre douce et la purée de piment et la coriandre (entière et ciselée)
- Laisser chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter les nouilles, remuer et poursuivre la cuisson quelques minutes

Astuces :

- On peut remplacer les crevettes par du poulet ou du porc
- Cette recette est tirée d'un livret Suzi Wan, et utilise donc des produits de cette marque
- La purée de piment est très forte, l'utiliser avec parcimonie

