

POUR 2 PERSONNES

# NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES ET AU GINGEMBRE



Temps estimé : 20 min (10 min prépa / 10 min cuisson)

## INGRÉDIENTS :

- 125 g de nouilles chinoises
- 200 g de queues de crevettes
- 1 cuil. à soupe de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuil. à soupe de sauce soja douce
- 1 cuil. à soupe de coriandre ciselée
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sésame

## PRÉPARATION :

Faites cuire les nouilles selon les indications sur le paquet.

Pelez et émincez la gousse d'ail.

Chauffez l'huile dans une sauteuse ou dans un wok puis faites-y revenir l'ail et le gingembre râpé. Ajoutez les crevettes, faites-les sauter 2 à 3 min puis versez le vinaigre de riz, la sauce soja et les nouilles égouttées.

Parsemez de coriandre ciselée et de graine de sésame, et servez aussitôt.

BON APPETIT LES CHATS !