



Nouilles au chou Pé Tsai



4 personnes



20 minutes

INGREDIENTS

3 mini choux Pé Tsai

1 botte d'oignons ciboules

1 aillet

4 carottes

nouilles de riz

jus d'1 citron vert et son zeste

8 cc sauce poisson

5 cc cassonade blonde

2 cs sauce soja

ETAPES

1. Eplucher les carottes et les détailler en bâtonnets. Emincer l'aillet et la botte d'oignons ciboules. Laver les choux et les couper grossièrement en tronçons de 2 cm.
2. Faites cuire les nouilles et préparer la vinaigrette: 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'aillet, les oignons ciboule 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. Mélanger bien pour mêler les saveurs. Prolonger la cuisson de 5 minutes pour que les feuilles de choux ramollissent. Les coeurs doivent rester croquants.