

FACILE- 5-6 PERS

MINE FRIT



Prép : 30 min- Cuisson : 15 min- Repos : 1h20



450 g de nouilles fraîches aux œufs
2 morceaux de blanc de poulet coupés en dès
1/2 tasse de crevettes décortiquées et nettoyées
2 saucisses
2 grosses carottes coupées en julienne
1/2 chou blanc ou vert coupées en julienne
3 œufs
1 tasse tiges d'oignon vert
1 cuil. à soupe d'ail écrasé
3 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil à soupe de sauce d'huître
Sel, poivre

Coupez le poulet en petits morceaux et faire mariner une petite heure avec l'ail, la sauce soja, la sauce d'huître et le poivre.

Pendant ce temps, préparer vos légumes et mettre les nouilles fraîches à tremper dans de l'eau chaude pendant 20 min.

Battre les œufs en omelette avec un peu de sel et faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile. Coupez là en lanières et réserver.

Faire revenir vos crevettes et les saucisses. Réservez.

Faire revenir le poulet.

Lorsque les morceaux de poulet sont à mi-cuisson, ajouter les carottes. Laisser cuire 3 à 4 min.

Versez la sauce soja sur les nouilles égouttées puis mettre les nouilles dans le wok et mélanger.

Puis ajoutez le chou blanc et faire revenir pendant 5 min. Arroser d'un peu d'eau pendant la cuisson.

À la fin de la cuisson, ajouter les crevettes, les saucisses et une partie des tiges d'oignon vert ciselées.

Mélanger.

Ajoutez les lanières d'omelette réchauffées sur les nouilles.