

# Nouilles chinoises sautées aux crevettes.

Pour 4 personnes



## INGREDIENTS

- 3 poivrons de 3 couleurs différentes
- 100g de nouilles chinoises crues
- 3 Cs de sauce soja salée
- 400g de crevettes
- 2 carottes
- 1 courgette
- ail

## PRÉPARATION:

Décortiquer les crevettes.

Couper les poivrons en fines lamelles.

Éplucher les carottes et les trancher en rondelles fines.

Peler et hacher les gousses d'ail.

Faire bouillir de l'eau salée, puis, dès l'ébullition, retirer du feu et plonger les nouilles pour les laisser gonfler hors du feu pendant 3 minutes. Ensuite, les égoutter et les rincer sous l'eau froide pour éviter qu'elles ne collent.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile, puis ajouter l'ail et les carottes avec un peu d'eau. Cuire pendant 5 minutes. Incorporer ensuite les poivrons et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Ajouter les nouilles, les crevettes, la sauce soja et le jus de citron, puis cuire l'ensemble pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.

À savourer !