



Nouilles japonaises aux légumes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de nouilles japonaises
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 pièce de gingembre
1 poivron rouge
1 oignon
1 tige de céleri
250 grammes de champignons
4 gousses d'ail
4 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
4 jeunes oignons
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les nouilles selon les indications sur l'emballage et égouttez-les.
- 2.** Faites chauffer de l'huile d'arachide dans le wok. Ajoutez le gingembre râpé, le poivron coupé en lanières, l'oignon haché grossièrement, le céleri émincé et les champignons en rondelles. Faites revenir les légumes à feu vif. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 3.** Arrosez le tout de sauce soja et d'huile de sésame. Ajoutez les nouilles et poursuivez la cuisson.
- 4.** Garnissez de jeunes oignons émincés et de graines de sésame.