

Nouilles hokkien au tofu frit et aux crevettes



Ingrédients pour 6 couverts :

- Quelques **champignons shiitake séchés**
- 2 poignées de **champignons noirs séchés**
- 200g de **tofu**
- huile végétale pour friture
- 1 peu d'huile d'arachide
- 3 gousses d'ails dégermées et écrasées
- 1 noix de gingembre frais râpé
- environ 15 gambas surgelées
- 2 carottes
- 1 petit bouquet de coriandre
- 250g de nouilles **hokkien** (nouilles au blé tendre)
- 2 poignées de **germes de soja** frais
- 200g de **soi-sam** (sorte de "céleri branche" chinois)
- 2 cuillères à soupe de **sauce aux huîtres** (huîtres, saumur, sauce soja)
- 1 cuillère à soupe de **sauce hoisin** (sauce épaisse à base de haricots de soja fermentés et salés, d'oignons et d'ail)
- 4 cuillères à soupe **de sauce soja**
- 2 cuillères à soupe de **vinaigre de riz**
- 1 cuillère à soupe de **sauce aux piments douce**
- 2 cuillère à soupe de **sauce aux prunes** (sauce aigre-douce à base de prunes, vinaigre, sucre, piment et épices)

En cuisine :

1. Réhydrater les champignons dans un bol d'eau chaude pendant 20 minutes environ. Puis les détailler en lanières.
2. Décortiquer les gambas en ôtant le petit filament noire le long de la queue.
3. Eplucher les carottes et à l'aide d'un épluche légumes, détailler de fines lanières.
4. Rincez les nouilles dans un saladier d'eau chaude et les séparer à la fourchette, avant de les égoutter.
5. Couper le tofu en cubes de 2 cm de côté (environ, pas besoin de prendre le double-décimètre !)
6. Faire chauffer l'huile végétale dans le **wok** et y faire sauter le tofu quelques minutes. Ensuite, le réserver sur un papier absorbant.
7. Faire chauffer l'huile d'arachide dans le même wok et y faire revenir les crevettes, l'ail, le gingembre. Lorsque les crevettes sont devenues roses, ajouter les carottes, les nouilles, les sauces et le vinaigre. Faire sauter le mélange, puis terminer par les germes de soja et les feuilles de soi-sam. Rajouter le tofu et la coriandre ciselée avant de servir.

8. Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/> casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

