

Nouilles Singapour

Ingrédients (4 portions):

200g de vermicelles de riz (le plus fin possible)
12 crevettes
250g de porc char siu - coupé petites tranches
3 oeufs
1 poivron rouge - coupé en petits morceaux de 2 cm
15 pois mange-tout - coupés en biseaux
4 feuilles de chou nappa
1/2 oignon - coupé en tranches
1/2 oignon - haché finement
1 échalote française - hachée finement
3 gousses d'ail - hachées finement
1 c. à table de poudre de curry
1/4 c. à thé de curcuma
1 c. à thé de poudre de chili (optionnel)
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de sucre
2 c. à table de sauce soya claire
2 c. à table de shaoxing
Huile végétale - pour le sauté

Étapes:

Préparer les crevettes en enlevant la carapace et en enlevant la veine. Les cuire juste à point et les mettre de côté.

Faire une omelette avec les 3 oeufs et couper en petites lanières et mettre de côté.

Couper le porc char siu en petites tranches. Mettre de côté.

Préparer les feuilles de chou nappa en séparant la feuille de la tige. Couper la tige en julienne. Couper les feuilles en tranches de 1 pouce.

Prendre 200g de vermicelles de riz dans de l'eau très chaude pendant 2 minutes (ou en suivant les instructions sur le paquet). Remuer les nouilles pendant le 2 minutes pour les décoller. Lorsque les nouilles sont souples, bien égouter, mais ne pas rincer. Étaler les nouilles dans un contenant et mettre un couvercle pour 5 minutes. Pour les prochaines 5 minutes, faire cuire les légumes (voir la prochaine étape)

Dans un wok, mettre 1 c. à table d'huile végétale et faire revenir les oignons en tranches, les poivrons, les pois mange-tout, les tiges de chou nappa. Quand les légumes ont légèrement ramoli, ajouter les feuilles de chou nappa. Continuer à faire revenir un peu et mettre de côté.

Retirer le couvercle des nouilles si ça fait 5 minutes qu'elles attendent.

Ajouter un peu d'huile dans le wok, faire revenir l'ail, l'échalote française et l'oignon haché. Lorsque les oignons ramolissent légèrement, ajouter la poudre de curry, le curcuma, la poudre de chili, le sel et le sucre et ajouter graduellement de l'huile végétale pour former une pâte (voir vidéo pour comprendre la consistance de la pâte).

Ajouter le vin de cuisson shaoxing et la sauce de soya claire. Laisser mijoter 15-20 secondes. Ajouter les nouilles. Bien mélanger les nouilles à la sauce en les séparant. Ajouter un peu d'huile au fond du wok au besoin pour aider à bien disperser la sauce (attention pour ne pas rendre vos nouilles trop huileuses).

Une fois les nouilles bien mélangées, ajouter les légumes, les crevettes, le porc et les oeufs. Bien mélanger et servir.