

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Nouilles au Crevettes



Cuisson **25 minutes**

Pour **3 personnes**

Ingrédients

- 500 g nouilles
- 300 g crevettes cuites
- 300 g champignons noirs
- 200 g carottes
- 1 oignon
- 1 càs huile
- Pour la sauce : 1 gousse ail
gingembre (2 cm ou 1 càc)
5 càs sauce soja salée
3 càs sauce Nuoc Nam
1 càs sucre

Préparation

1. **Réhydrater les champignons.**
2. **Éplucher et tailler** les carottes et l'oignon en julienne. Décortiquer les crevettes.
3. **Faire cuire les nouilles** en suivant les instructions sur le paquet
4. **Faire revenir** les oignons-carottes et réserver.
5. **Faire revenir les crevettes** avec la sauce et laisser caraméliser.
6. **Ajouter** les différents légumes et les nouilles.
7. **Mélanger bien et servir.**