



## Soupe de nouilles chinoise aux crevettes

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

300g de crevettes d'Equateurs, cuites  
200g de nouille chinoise  
50cl de bouillon de poule  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe d'huile de sésame  
1 cuillère à soupe de sauce huître  
1 cuillère à café de sésame  
1 cuillère à soupe d'herbes fraîches hachées  
400g de Chitakes  
4g de safran  
15g de beurre  
2 carottes  
1 gousse d'ail écrasé  
2 oignons nouveaux  
1 cuillère à café de fleurs de sel  
Sel, poudre de piment d'Espelette



### *Préparation :*

1. Dans un bol mélanger les oignons émincés, la sauce soja, la sauce huître, l'huile de sésame, l'ail et les herbes hachées, votre jus de déglçasse est prêt.
2. Émincer finement les champignons, les faire revenir dans une poêle au beurre assaisonné de sel et poivre et de safran 4 à 5 minutes.
3. Cuire les crevettes dans une poêle chaude à l'huile 2 minutes à feu vif assaisonner de sel et piment.
4. Éplucher les carottes, les tailler en fine julienne à l'aide d'une mandoline.
5. Cuire les nouilles dans une casserole d'eau salée, porter l'eau à ébullition, incorporer les nouilles.
6. Mélanger et laisser tirer 4 minutes à couvert hors du feu, égoutter et démêler délicatement à l'aide d'une fourchette, réservez au chaud.
7. Faire bien chauffer le Wok, y faire poêler à l'huile d'arachide les juliennes de légumes 1 minutes à feu vif.
8. Déglacer à mi-cuisson avec le jus de déglçasse, rajouter les champignons cuits et laisser réduire 1 à 2 minutes.
9. Rajouter les nouilles chinoise, les crevettes et le bouillon de poule et bien mélanger.