



Accompagnement – Chow Mein

(préparation 40 min. avec 3 personnes, cuisson 18 min.)

200 g. de nouilles chinoises aux oeufs	<u>marinade des crevettes</u>	<u>Assaisonnement A</u>
100 g. de porc cuit ou cru	1 pincée de sel	1 c.s. de sauce soja
80 g. de poulet	1 c.c. de maïzena	1 c.s. d'huile de sésame
80 g. de crevettes décortiquées	0.5 blanc d'œuf non battu	
100 g. de pota ou chou chinois		
1 carotte		
	<u>marinade du porc cru</u>	<u>Assaisonnement B</u>
2 champignons parfumés séchés	1 c.c. de maïzena	1 c.s. de maïzena
2 ciboulettes	1 c.c. de sauce soja	1 c.c. de sauce soja
1 c.s. d'apéritif blanc sec	0.5 blanc d'œuf non battu	1 c.c. d'huile de sésame
5 c.s. d'huile		2.5 dl. bouillon bœuf

Lavez les champignons séchés et mettez les tremper dans de l'eau 10 min.
Egouttez-les, ôtez les tiges dures et coupez les en 4.

Trempez les nouilles durant 10 min. dans de l'eau tiède.

Entre-temps, préparez l'assaisonnement A dans un grand bol, puis mélangez-y les nouilles égouttées et rincées.

Préparez la marinade A et marinez dans ce liquide les crevettes durant 5 min.

Si le porc est cru, marinez le 5 min dans la marinade B puis découpez le porc en lamelles.

Coupez en allumettes le poulet, la carotte et la ciboulette.

Préparez l'assaisonnement B dans un bol moyen.

Faites chauffer 2 c.s. d'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit sur le point de fumer, réduisez le feu, faites y dorer les nouilles environ 10 min.

Entre-temps, dans une poêle profonde, chauffez 2 c.s. d'huile à feu vif, faites revenir la ciboulette et les champignons 20 secondes, ajoutez le porc et faites le revenir 1 min. en remuant, arrosez avec 1 c.s. d'apéritif et remuez.

Incorporez les crevettes, le poulet, la carotte et l'assaisonnement B.

Portez à ébullition, jetez-y le chou chinois et laissez bouillir 1 min. Mélangez avec les nouilles, remuez et servez rapidement.