



Nouilles de Konjac sautées à la crevette

Ingrédients :

- 1 paquet de nouilles de Konjac
- 500 g de légumes coupés en bâtonnets (ici nous avons pris de la courgette, carotte, pousses de soja)
- 200 g de crevettes roses décortiquées (donc environ 400 g si non décortiquées)
- 3 ou 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 oignon
- Ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'huile

Recette :

Egouttez le konjac, rincez-le abondamment, et réservez.

Décortiquez les crevettes.

Découpez les légumes en petits bâtons.

Faites revenir dans l'huile, l'oignon pendant 2 mn à feu vif, ajoutez les légumes et faites-les dorer.

Mettez les 4 ou 5 cuillères à soupe de sauce soja (ou une autre sauce comme la sauce pour WOK de la marque Kikkoman que l'on trouve en supérette)

Ajoutez les crevettes décortiquées et laissez cuire en remuant environ 5 minutes.

Ajoutez les nouilles de konjac goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin et laissez cuire encore 5 minutes en remuant.

Au dernier moment rajoutez la ciboulette ciselée.