



Nouilles chinoises au gingembre et tofu

Par Jean-Charles Sommerard

Pour 4 personnes

- 1 paquet de tofu fumé
- 250 gr de nouilles chinoises
- 2 carottes
- ¼ de chou chinois
- 1 poivron jaune
- 3 gousses d'ail
- 1 rhizome de gingembre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 12 champignons noirs
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz ou balsamique au choix
- Sel, poivre
- 3 cuillères à soupe d'Arôme Wang mandarin



Dans un plat, émincez le chou chinois, coupez les carottes en julienne, épépinez et coupez le poivron en dés. Ajoutez les champignons noirs. Faites cuire les nouilles chinoises dans un grand volume d'eau en vous référant aux instructions sur le paquet. Rincez-les à l'eau froide et égouttez-les. Coupez le gingembre frais en fines lamelles. Dans une poêle, faites revenir pendant 10 minutes les légumes, l'ail haché, le gingembre, le tofu fumé coupé en dés dans 3 cuillères à soupe d'huile Wang mandarin. Assaisonnez d'une cuillère à soupe de sauce soja et d'une cuillère à café de vinaigre, salez et poivrez. Incorporez les nouilles chinoises, faites cuire 4 minutes à feu vif et servez.