



## Nouilles japonaises à la crème de sésame Wok de légumes et crevettes

Par Frédéric Marr

### Pour 4 personnes

- 1 verre d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème de sésame / tahin
- 2 cuillères à soupe miso de riz
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ou citron
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave ou miel



Crème de sésame : Faites bouillir l'eau puis mixez avec les autres ingrédients. Maintenez au chaud dans un bain marie.

- 400 g légumes de saison
- 1 pouce gingembre frais
- huile d'olive
- 200g crevettes décortiquées

Légumes et crevettes : Découpez les légumes en julienne. Râpez le gingembre puis le mélangez, dans le wok (ou une grande poêle), à l'huile d'olive. Faites revenir les légumes en les gardant « al-dente ». Réservez. Faites revenir les crevettes dans le wok après en avoir retiré les légumes.

- Herbes fraîches
- Graines de sésame

Assemblage et finition : Disposez les nouilles avec la sauce au fond du bol ou d'une assiette creuse. Parsemez d'herbes fraîches, puis disposez les légumes et les crevettes. Agrémentez de graines de sésame grillées et légèrement concassées. (Poudre de piment selon goût).