



NOUILLES CHINOISES ET BOULETTES A LA SAUCE SOJA



Ingrédients pour 4 personnes : 1 paquets de nouilles chinoises, 2 gousses d'ail, 500gr de viande hachée, 2 c. à soupe de mie de pain, 3 c. à soupe d'huile de tournesol, 2 oignons nouveaux, 50gr de cacahuète salées, 3 c. à soupe de sauce soja, le jus d'un citron vert, quelques gouttes de Tabasco, une poignée de coriandre hachée, sel.

Préparez les boulettes : hachez l'ail finement, puis mélangez-en moitié avec la viande hachée et la mie de pain, salez et formez une vingtaine de boulettes. Chauffez 1 c. à soupe d'huile dans une poêle anti-adhérente et cuisez les boulettes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 10 minutes).

Pendant ce temps, coupez les oignons en fines rondelles et hachez grossièrement les cacahuètes. Suivez les instructions sur le paquet pour cuire les nouilles. Transférez les boulettes dans une assiettes et réservez au chaud. Nettoyez la poêle et versez l'huile et l'ail restants. Ajoutez les nouilles, la sauce soja, le jus de citron vert, le Tabasco et mélangez rapidement. Terminez en ajoutant les boulettes, les cacahuètes, la coriandre et mélangez à nouveau, délicatement. Servez de suite.