

Voici une deuxième recette de nouilles froides (la première est ICI). Parce que c'est l'été. Parce que c'est bon. Cette fois-ci même plus rapide à préparer, car les légumes sont crus. Un bol incontournable pour des soirées chaudes (et pimentées).

J'ai mis des crevettes cette-fois. Mais vous pourriez remplacer avec du tofu pour un plat végétal, ou bien du poulet.

Nouilles froides aux cacahouètes et sésame

Deux personnes, 15 minutes

** Nouilles - 100g (j'ai utilisé des nouilles aux riz complet, mais n'importe type de nouilles asiatique conviendrait)*

** Cacahouètes - 1/3 tasse OU 1/4 tasse beurre de cacahouètes*

** Huile de sésame - 1 c. à s.*

** Huile pimenté chinois - 1 c. à s.*

** Sauce soja - 2 c. à s.*

** Mirin - 1 c. à s.*

** Citron vert - jus de 1/2, plus des tranches pour servir*

** Eau - 4 c. à s.*

** Concombre - 1/2, épluché et finement tranché*

** Carottes - 2, épluchées et finement tranchées*

** Pousses de soja - quelques poignées*

** Coriandre - une poignée, hachée*

** Mente - une poignée de feuilles, hachées*

** Crevettes décortiquées et cuites - 200g*

Faire cuire les nouilles selon les conseils du paquet. Rincer à l'eau fraîche. Égoutter et laisser à côté.

Dans un robot, mixer les cacahouètes (ou beurre de cacahouètes), huile de sésame, huile pimenté, sauce soja, mirin, citron vert et l'eau en purée lisse. Ajouter de l'eau si vous souhaitez une sauce plus liquide.

Préparer les crudités et les herbes fraîches.

Diviser les nouilles et les crudités entre deux bols. Mélanger la moitié de la sauce dans chaque bol. Finir avec les herbes, les crevettes et du citron vert.