

NOUILLES SAUTEES AU BŒUF ET CHAMPIGNONS PARFUMES



Je ne savais pas quoi faire à manger et surtout, je ne voulais pas trop me casser la tête. Alors, j'ai regardé le contenu de mon frigo et mon placard. Dans le frigo, un morceau de bœuf à fondue et dans le placard, tout un tas de produits asiatiques (comme toute asiatique qui se respecte lol !!!!). Ma décision était donc prise : ce sera nouilles sautées au bœuf ! Un paquet de champignons parfumés a eu le malheur de se trouver juste à côté, du coup, je l'ai également invité dans ma recette.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 300 g de nouilles chinoises au blé
- > 300 g de bœuf à fondue (c'est ce que j'avais au frigo mais vous pouvez bien sûr prendre du rumsteak)
- > 4 oignons moyens
- > 45 g de champignons parfumés
- > 3 cs de sauce huitres (disponible en épicerie asiatique)
- > sel/poivre

Mettez vos champignons à tremper dans de l'eau chaude une vingtaine de minutes et cuisez vos nouilles. Pendant ce temps, émincez vos oignons et tranchez votre viande en fines lamelles.

Une fois les champignons bien réhydratés, ôtez les pieds (trop durs pour être consommés) et coupez le reste en fines lamelles aussi. Egouttez vos nouilles dès qu'elles sont cuites. Tâchez à ne pas les faire trop cuire car on va les sauter par la suite et du coup elles risqueraient de se transformer en bouillie !

Faites revenir (dans un wok ou grosse sauteuse) vos oignons. Une fois qu'ils sont translucides, ajoutez les champignons et la viande. Cuisez le tout une petite dizaine de minutes en remuant régulièrement puis ajoutez la sauce huitres. Salez et poivrez. Puis ajoutez les nouilles. Mélangez délicatement le tout pendant 10 minutes de manière à réchauffer les nouilles et qu'elles s'imprègnent bien de la sauce. Servez aussitôt.