

Mes Tables de Fêtes



NSJ à l'orientale sur lit de légumes épicés

Ingrédients pour 4 bols chinois

- 12 NSJ fraîches (ou surgelées)
- 400 g de julienne de légumes (surgelée pour moi marque Paysan Breton)
- 100 g de confit de tomates (ou de la tartinaude aux tomates)
- 3 ou 4 pétales de tomates confites
- 1 c à soupe de sauce d'huîtres
- 2 ou 3 c à soupe de crème fraîche
- beurre salé
- gingembre frais râpé
- un peu de chapelure
- poivre du moulin

Dans une casserole délayer le confit de tomates avec la crème fraîche, ajouter les pétales de tomates confites coupées en petits morceaux et la sauce d'huîtres. Bien remuer et faire réchauffer à feu doux. Ajouter les légumes et assaisonner d'un petit morceau de gingembre râpé, poivrer et laisser doucement mijoter, Les légumes doivent être cuits mais légèrement croquants, ajouter un peu de crème si la sauce épaissie trop.

Faire cuire les NSJ dans une poêle chaude avec une noix de beurre salé, juste 1 ou 2 minutes de chaque côté, elles doivent être légèrement grillées.

Répartir les légumes dans les bols chinois, disposer les NSJ dessus, saupoudrer de chapelure et faire gratiner quelques minutes au four. Servir aussitôt dans les bols avec des baguettes.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>