



Noodles au Gingembre

Newsletter n°9

Le 15 Février 2009

Noodles au Gingembre

Encore une plante magnifique, ce gingembre ...

Bonjour à tous,

Juste revenue de Hong Kong voir ma super pote, j'ai des goûts et des images plein la tête. Une des choses les plus étonnantes et que j'ai mangé pour la première fois : **les pousses de Gingembre**.

C'est vrai que j'adore ce goût vif et fruité, poivré et citronné du gingembre et les pousses ont ce même goût en plus doux. C'est du pur bonheur. Je n'ai malheureusement (à ce jour) aucune idée où en trouver.

Quant aux tubercules, je savais que ceux que l'on trouve dans les supermarchés sont ratatinés, secs et vieux. On les plaindrait presque. Et je pensais que ceux qui viennent des boutiques chinoises étaient vraiment frais, mais ça n'a absolument rien à voir avec ceux que j'ai vus sur les marchés de Hong Kong : encore couverts de terre, dodus, juteux, brillants et mesurant plus de 15cm... on en saliverait presque rien qu'à les regarder.

J'ai donc mangé des noodles aux pousses de gingembre : c'est un vrai délice.

Une fois cuites, on fait revenir les noodles dans une poêle avec des morceaux de gingembre. Ce qui est rigolo, c'est de couper les morceaux de gingembre comme les noodles, et donc on ne les voit pas : la surprise arrive dans le palais !!

Les pousses de gingembre par dessus, et hop, c'est un régal. Je vous promets, dès que j'en trouve, je vous le dis et cette recette sera faisable.

En attendant, on peut remplacer les pousses par du chou chinois qui a cuit à la vapeur. Je rajoute de la poudre de gingembre dans l'eau de cuisson pour apporter cette petite touche.

Et voilà,

Bon appétit et à Bientôt !!