



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...



Ingrédients:

- 2 ou 3 courgettes (selon la taille)
- 1 filet d'huile d'olive ou de sésame
- 1 oignon
- 1/2 cuillère à café de pâte de crevettes
- 2 cuillère à soupe de sauce d'huîtres
- du poivre 5 baies
- du sel
- 1 boîte de crevettes décortiquées (des fraîches c'est encore mieux)
- du sumac
- 1 boîte de 250g de nouilles sautées "spécial wok"

Couper les courgettes lavées en dès sans les éplucher, faire revenir dans l'huile d'olive ou sésame avec l'oignon émincé. Ajouter la pâte de crevette quand les courgettes rendent un peu d'eau. Mélanger. Poivrer et saler. Verser les nouilles et mouiller avec un 1/2 litre de bouillon de volailles.



En fin de cuisson, ajouter les crevettes décortiquées et au moment de servir, parsemer d'un peu de sumac, mélanger. Servir.

