

## Udon sautées

Cuisine du monde / plat



Facile



2



\$\$\$



20min



15min

## #VoyageCulinaire

Hello! Je te propose aujourd'hui de réaliser un plat de nouilles Udon sautées au chou et au porc! Pour une version végétarienne, tu peux sans autre remplacer la viande par de l'aubergine ou des champignons shiitake. Les Udon sont des nouilles japonaises très épaisses réalisées à base de la farine de blé tendre. Tu les trouveras dans certains rayons asiatiques des grandes surfaces ou en épicerie spécialisée. On les déguste avec la Palmarès de la brasserie Birrificio Dei Castelli. Avec ses notes de riz et de saké, c'est juste l'accord parfait!

- 1 petit chou chinois
- 200 g. de porc haché ou de chair à saucisse
- 400 g. de nouille udon
- 2 oignons frais émincés
- 2 cc. de gingembre fraîchement râpé
- 2 cc. d'huile de sésame
- 1 cc. de flocons de piment
- 8 cl. de mirin
- 8 cl. de sauce soja
- 2 jaunes d'oeuf
- Graines de sésame toastées



1 Détaille grossièrement le chou, fais chauffer un peu d'huile neutre dans une poêle et fais colorer le chou à feu vif, baisse le feu et continue la cuisson jusqu'à ce qu'il soit tendre. Débarrasse de la poêle et réserve.



2 Place les nouilles dans un grand saladier d'eau bouillante environ 1-2 minutes en mélangeant. Egoutte et mélange les udon au chou avec l'huile de sésame.



3 Dans la même poêle, fais revenir le porc jusqu'à ce qu'il soit doré, ajoute les parties claires des oignons (garde le vert pour le service), le gingembre et le piment.



4 Déglace la poêle avec la sauce soja et le mirin en mélangeant bien pour dissoudre les sucs. Ajoute les nouilles et mélange environ 1 minute pour bien les enrober.



5 Sers-les avec un jaune d'oeuf , le vert des oignons et un peu de sésame! Bon app'