

Nouilles à la sichuanaise

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de nouilles aux œufs
1 Pak-choï (émincé)
600 grammes de viande hachée (avec du porc)
1 cuillerée à thé de mélange 5 épices (five spive)
huile d'arachide
3 cuillères à soupe de gingembre (râpé)
3 cuillères à soupe d'ail (pressées)
6 jeunes oignons (émincés)
4 cuillères à soupe de sherry
4 cuillères à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe de tahini
2 1⁄2 décilitres de bouillon de poule (à base de cubes de bouillon)
2 huile de chili
1 poignée de cacahuètes (grillées, concassées)
sel

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les nouilles selon les indications sur l'emballage. 1 minute avant la fin du temps de cuisson, ajoutez le pak-choï. Égouttez et rincez le tout à l'eau froide. Laissez égoutter.**

2. **Mélangez la viande hachée, le mélange 5 épices et ½ cuillère à café de sel. Laissez chauffer l'huile d'arachide dans une sauteuse et faites dorer la viande hachée. Ajoutez le gingembre, l'ail et la moitié des jeunes oignons. Mélangez bien et arrosez de sherry, de sauce soja et de tahini. Mélangez bien.**

3. **Ajoutez le bouillon de poule et laissez réduire brièvement.**

4. **Servez les nouilles aux légumes dans 4 bols. Garnissez-les du mélange à la viande hachée. Assaisonnez d'huile piquante et parsemez de cacahuètes et du reste des jeunes oignons.**