

Nouilles sautées citronnelle

Superhot

nouilles sautées citronnelle salue la fraîcheur et le piquant dans un plat rapide et convivial. Ici, les nouilles sont enrobées d'une sauce claire relevée de quelques gouttes de Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale, tandis que la citronnelle, le gingembre et le jus de citron vert apportent une vivacité qui contrebalance la chaleur du chili. Les légumes restent croquants, la texture est fondante grâce au tofu doré ou aux champignons, et les cacahuètes grillées ajoutent une touche de mâche. Parfaite pour un dîner en semaine ou un repas partagé, cette recette invite à doser le piquant en toute prudence et à savourer la rencontre entre acidité, herbes et feu du piment.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
15 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 300 g de nouilles (wheat ou riz) cuites selon l'emballage
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale neutre
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 morceau de gingembre frais (2 cm) émincé
- 1 tige de citronnelle (partie tendre) finement ciselée
- 1 carotte coupée en julienne
- 1 poivron rouge coupé en lamelles
- 150 g de pois gourmands ou haricots mange-tout
- 200 g de tofu ferme ou champignons shiitake, coupés en dés
- 2 cuillères à soupe de sauce soja salée ou réduite en sel
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- Le jus d'un demi citron vert
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées concassées
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale 100ml
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale 100ml



Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les ingrédients: coupe tous les légumes en bâtonnets ou lamelles, presse le citron vert et égoutte bien les nouilles cuites.

Fais chauffer une grande poêle ou un wok à feu vif avec l'huile végétale. Lorsque l'huile est chaude, ajoute l'ail, le gingembre et la citronnelle; fais sauter 30 à 45 secondes jusqu'à ce qu'ils soient parfumés sans brûler.

Ajoute le tofu ou les champignons et fais-les dorer sur toutes les faces 3 à 4 minutes. Sors-les de la poêle et réserve.

Remets la poêle sur feu vif, ajoute un filet d'huile si besoin, puis fais sauter rapidement la carotte, le poivron et les pois gourmands 2 à 3 minutes pour qu'ils restent croquants.

Baisse légèrement le feu, incorpore les nouilles cuites et mélange bien pour réchauffer. Verse la sauce soja et l'huile de sésame, mélange pour enrober les nouilles.

Remets le tofu ou les champignons dans la poêle. Goûte et rectifie l'assaisonnement en sel et citron vert.

Important: retire la poêle du feu. Ajoute 2 à 3 gouttes de Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale par portion (commence modestement), mélange bien. Si tu veux plus de piquant, ajoute goutte par goutte en remuant et en goûtant.

Sers immédiatement, parsème de coriandre fraîche et de cacahuètes concassées. Ajoute un quartier de citron vert à table pour ajuster l'acidité.

Le conseil des Épices Curieuses

Tranche les légumes finement pour une cuisson express et homogène. Pour mieux répartir la sauce superhot, dilue-la d'abord dans une cuillère d'huile ou dans un peu de sauce soja avant de l'incorporer.

