

Recette NOUILLES DE SHANGHAI

Les ingrédients



Nouilles chinoises 450g	gingembre	4 échalotes	3dl de bouillon de volaille 2 càs Fécule	2 c à soupe sauce soja	3 c à soupe vinaigre de riz
----------------------------	-----------	-------------	---	------------------------	-----------------------------

Les ustensiles



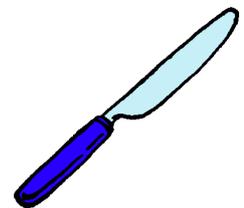
Un saladier



Une râpe un économ



UNE CUILLERE



Un couteau

1. verser 1 litre d'eau bouillante sur les nouilles et couvrir (5 à 8 minutes).
2. Mélanger les ingrédients de la sauce dans un bol et faire cuire 2-3 minutes au micro-onde (la sauce doit épaissir et devenir transparente).
3. Ajouter les échalotes et faire cuire 3 secondes à la puissance maximale.
4. Égoutter les nouilles et ajouter la sauce.