

NOUILLES AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉS

*1 sachet de 300 g de nouilles chinoises
1 oignon haché
2 cm de gingembre haché
huile d'arachide
1 poivron taillé en bâtonnets
100 g de tofu coupé en bâtonnets
2 carottes coupées en biseau
1 poignée de champignons parfumés
sauce de soja foncée de bonne qualité
sel-poivre*

Chauffer 1 litre d'eau dans une casserole et y faire bouillir les champignons parfumés pendant 12 minutes. Égoutter en conservant l'eau de cuisson.

Faire mariner le tofu dans de la sauce de soja foncée.

Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition et y faire cuire les nouilles pendant 12 à 15 minutes, tout en les détachant au moyen d'un bâton de bois.

Chauffer de l'huile dans le wok et y faire revenir l'oignon et le gingembre. Ajouter le tofu et le faire dorer de tous côtés. Ajouter le reste des légumes (sauf les champignons) et les faire sauter pendant une dizaine de minutes. Ajouter les champignons, de la sauce de soja, du poivre et une partie de l'eau de cuisson des champignons et laisser cuire quelques instants de plus. Ajouter les nouilles égouttées dans le wok et mélanger intimement. Servir aussitôt, garni de ciboules hachées.