

# NOUILLES AU TAMARIN ET AU RADIS NOIR

*1 paquet de nouilles  
1 oignon haché  
1 cm de gingembre haché  
3 carottes détaillées en bâtonnets  
2 blancs de poireau en bâtonnets  
3 branches de céleri en bâtonnets  
1 radis noir détaillé en bâtonnets  
1 morceau de tamarin  
bouillon de légumes  
sauce de soja claire  
sel-poivre  
huile de tournesol*

*Dans le wok, chauffer un peu d'huile et y faire revenir l'oignon et le gingembre, ajouter les autres légumes et faire sauter pendant 5 à 10 minutes. Mouiller de sauce de soja, assaisonner selon le goût.*

*Porter une grande quantité d'eau à ébullition avec le bouillon de légumes et le tamarin. Y faire cuire les nouilles selon les instructions du sachet. Les égoutter en prenant soin d'ôter les morceaux de tamarin.*

*Ajouter les nouilles dans les légumes en mélangeant soigneusement. Mouiller d'eau de cuisson et de sauce de soja si la préparation est trop sèche, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.*