

# metro



## Nouilles chinoises aux crevettes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 1 Vote



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

454 g (1 lb) Nouilles chinoises

60 ml (1/4 tasse) Huile d'arachide

10 ml (2 c. à thé) Ail, finement haché

20 Grosses crevettes crues décortiquées

15 ml (1 c. à soupe) Sauce soja

15 ml (1 c. à soupe) Sauce hoisin

15 ml (1 c. à soupe) Vinaigre de riz

### Préparation

Dans une casserole, faire cuire les nouilles. Égoutter et réserver.

Dans un wok, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire dorer l'ail en remuant. Ajouter les crevettes et faire cuire environ 3 minutes en remuant jusqu'à ce qu'elles soient rosées.

Ajouter les nouilles cuites, la sauce soja, la sauce Hoisin, le vinaigre de riz et le bouillon. Faire sauter à feu vif jusqu'à ce que le mélange soit chaud et la sauce absorbée.

Ajouter les germes de soja et les échalotes vertes et poursuivre la cuisson 1 minute. Disposer dans un plat de service.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

**60 ml** Bouillon de poulet  
**(1/4 tasse)**

---

**115 g** Germes de soja  
**(1/4 lb)**

---

**3** Échalotes vertes, finement hachées

---

## Accords bières et mets



### Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

---

## Mentions légales

### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---