

# NOUILLES SAUTEES

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 30-35 min



**300 g de nouilles chinoises aux œufs** (sèches, vendues conditionnées par 8 "briquettes" par paquet de 400 g)

**300 g de grillade de porc**

**3 œufs**

**4 tranches d'ananas au sirop**

**1 gros oignon**

**2 ou 3 oignons nouveaux avec la tige ou ciboules**

**1 ou 2 gousses d'ail selon grosseur**

**1 noix de gingembre**

**1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge**

**4 cuillères à soupe de sauce soja légère (ou du Maggi à défaut)**

**1 petite cuillère à soupe d'huile de sésame grillée**

**2 cuillères à soupe d'huile de tournesol**

**basilic thaï (ou basilic de nos contrées à défaut)**

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une grande casserole jusqu'à 60-70°C, stopper le feu et y mettre les nouilles chinoises à "cuire" en les laissant tremper dans l'eau chaude pendant 20-25 min (méthode du paquet).
- 2 Pendant ce temps, émincer la viande en fines lamelles. Emincer les deux sortes d'oignon y compris le vert de l'oignon nouveau. Hacher finement le gingembre et l'ail épluché. Détailler les rondelles d'ananas égouttées en petits éventails.
- 3 Casser les œufs dans une jatte, les battre en omelette. Faire chauffer un wok avec 1 cuillère à soupe d'huile et y faire cuire les œufs en deux fois pour faire deux omelettes très fines. Les détailler en lanières et réserver.
- 4 Egoutter les pâtes cuites.
- 5 Dans le wok, faire chauffer la 2ème cuillère à soupe d'huile, y faire revenir l'ail et le gingembre haché pendant 1 min en remuant, ajouter la pâte de curry, laisser cuire 1 min en remuant toujours puis ajouter la viande et la faire revenir pendant 3-4 min. Ajouter les oignons et continuer la cuisson 3-4 min supplémentaires en remuant sans arrêt.
- 6 Ajouter enfin les nouilles, la sauce soja, l'huile de sésame grillé, l'ananas. Bien mélanger.
- 7 Parsemer de feuilles de basilic en dernier lieu et servir de suite avec des baguettes ... C'est plus facile pour enrouler les nouilles ! ;o)