



Nouilles frites

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Nouilles frites

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 500 g de spaghettis
- 3 oignons moyens
- huile de colza

Assaisonnement

- 5 cuillères à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe d'huile de colza
 - 1/2 cuillère à soupe d'huile de sésame
 - poivre
-

Préparation

1. Éplucher les oignons, les couper en quartiers fin. Faire chauffer de l'huile de colza dans une grande poêle anti-adhésive et faire frire à feu moyen les oignons de manière à ce qu'ils soient légèrement caramélisés tout en restant croquants. Réserver.
2. Dans un très grand bol, mélanger les ingrédients de l'assaisonnement.
3. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, verser les spaghettis et les faire cuire « al dente ». Les égoutter et les mélanger à l'assaisonnement.
4. Remettre un peu d'huile dans la poêle et la faire chauffer. Rajouter les spaghettis et les faire dorer pendant une dizaine de minutes.
5. Ajouter les oignons, mélanger une dernière fois et servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.