

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2021

## «Les Bons Petits Plats de Francette»

### NOUILLES DE RIZ AUX CREVETTES PIMENTÉES

Préparation : 20min, Repos : 1h, Cuisson : 20min, Pour 4 Personnes.

Ingrédients : 400g de nouilles de riz larges, 6 gousses d'ail, 1 botte de basilic thaï, 2-6 piments (oiseaux selon votre goût), 6 cuillères à soupe d'huile d'arachides ou de tournesol.

Pour les crevettes : 350g de queues de crevettes surgelées, 1 cuillère à café bombée de sucre, 1 cuillère à soupe de nuoc-mam, sel, poivre.

Pour la sauce : 35g de sucre, 5 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de sauce soja foncée (dark soy sauce mushroom flavor, facultatif), 1 cuillère à soupe de nuoc-mam, 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz.

#### Réalisation :

Faites décongeler les queues de crevettes au préalable.

Réhydratez les nouilles de riz dans un grand saladier d'eau froide, le temps de préparer le reste.

Décortiquez les crevettes décongelées. Fendez le dos avec un couteau et retirez le boyau. Salez, poivrez, ajoutez le sucre et le nuoc-man. Réservez à température ambiante.

Hachez l'ail grossièrement. Coupez les piments en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines au couteau. Rincez et prélevez les feuilles du basilic. Mélangez les ingrédients de la sauce.

Dans un wok ou une grande poêle, chauffez la moitié de l'huile. Faites frire l'ail, lorsqu'il commence à dorer, ajoutez les crevettes et le piment. Faites cuire 1min à feu vif en remuant : les crevettes finiront leur cuisson avec les nouilles. Débarrassez dans une assiette. Faites bouillir 1,5l d'eau. Egouttez les nouilles qui ont trempé dans le saladier d'eau froide, remettez-les dans le saladier vide et versez l'eau bouillante. Remuez, laissez reposer 3 à 4 min. Égouttez

Chauffez le reste d'huile dans le wok sur feu vif. Ajoutez les nouilles et la sauce, mélangez. Quand les nouilles commencent à absorber la sauce (environ 5min), ajoutez les crevettes et prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Hors du feu ajoutez le basilic. Mélangez et servez.

Bon à savoir : le nom de thaï de ce plat signifie littéralement « les nouilles de l'ivrogne ». Il est censé être tellement pimenté qu'il faudrait beaucoup de bière pour en atténuer les effets. Dosez le piment selon votre degré de tolérance et pensez à bien retirer les graines.