



## Les recettes

**cours de cuisine UYEN**

**11/01/2010**

### **NOUILLES AU BŒUF , CREVETTES ET LEGUMES**

Recette pour 20 personnes

#### **INGREDIENTS :**

- 3 kgs de crevettes cuites
- 500 grs de rond de veine (ou roti de bœuf)
- 3 paquets de 450 grs de nouilles chinoises
- 500 grs de champignons de Paris
- 100 grs de champignons parfumés secs ( shitakés )
- 500 grs de soja
- 1 morceau de gingembre
- 1 botte de céleri
- 2 oignons, 1 botte de cebettes
- 1 poivron
- 1 botte de coriandre, 1 botte de menthe
- 4 citrons
- Sauce nuoc man traditionnelle ( sauce Jany )

#### **PREPARATION :**

Couper la viande en fines lamelles, saler, poivrer, ajouter le gingembre écrasé, de l'ail, 2 c. à soupe de nuoc man et laisser macérer 1 heure au frais.

Décortiquer les crevettes, y ajouter les mêmes ingrédients qu'à la viande, laisser macérer 1 heure au frais.

Couper les champignons de Paris en fines lamelles. Laver puis faire tremper les champignons parfumés dans de l'eau chaude, pendant 20 mn environ puis les couper en lamelles, garder l'eau.

Couper les oignons, le poivron et le céleri. Garder quelques feuilles de céleri, les couper grossièrement.

Couper les cebettes, émincer le blanc et couper le vert en morceaux, séparer les deux.

#### **CUISSON :**

Dans un wok mettre de l'huile, faire rissoler les oignons, le blanc des cebettes, les champignons parfumés ( mouiller si nécessaire avec l'eau des champignons parfumés ) pendant 1 mn, ensuite ajouter les champignons de Paris, remuer et laisser cuire, poivrer.

Ajouter le poivron le céleri remuer, ajouter les feuilles de céleri et 2 c. à soupe de nuoc man.

Dans un autre wok, mettre des oignons, de l'ail, ajouter la viande, faire revenir quelques minutes puis ajouter 2 c. à soupe de sauce à l'huître.

Dans un autre wok, mettre de l'huile, faire rissoler l'oignon, l'ail, le gingembre écrasé, ajouter les crevettes, remuer et laisser cuire.

- Dans un grand faitout mettre de l'eau et le reste de l'eau des champignons parfumés et faire bouillir.
- Laver les pâtes pour les séparer et les mettre dans l'eau bouillante sans cesser de les remuer pour qu'elles ne se collent pas pendant 3 à 4 mn.
- Faire revenir rapidement le soja dans un wok, ajouter 1 c. à soupe de sauce à l'huître.
- Egoutter les pâtes et mélanger le tout.
- Servir avec la menthe, la coriandre et la sauce Jany (traditionnelle).