

Nouilles Chinoises Sautées aux Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâtes Chinoises	250g
- Oignons	1
- Courgettes	2-3
- Sauce au Soja	3 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	2 c à soupe
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes chinoises dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez les courgettes en demi-rondelles.
- Faites sauter les légumes dans de l'huile de sésame puis déglacez avec les sauces au soja.
- Intégrez-y alors les pâtes en rajoutant éventuellement un peu d'eau.
- Poivrez et servez sans attendre.

