



# NOUILLES À LA SAUCE DE SOJA

## Ingrédients

*Pour 2 personnes*

1 càs de sauce soja  
1 càs de vin  
2 càc de sauce soja noire  
ou de tamari  
2 càc d'huile de sésame  
2 càc de sucre brun  
foncé  
1 càc de sriracha  
2 càs d'huile végétale  
2 paquets de nouilles aux  
œufs fines  
2 gousses d'ail  
2 oignons verts  
1 carotte moyenne  
15g de graines de sésame

## Étapes

- 1.** Mélanger la sauce soja, la sauce soja noire, le vin, l'huile de sésame, le sucre, la sriracha et les graines de sésame; mettre de côté.
- 2.** Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Ajouter les nouilles et cuire 2 à 3 minutes. Égoutter et rincer sous l'eau froide.
- 3.** Dans un wok, chauffer 1 cuillère à soupe d'huile végétale jusqu'à ce qu'elle scintille. Ajouter les nouilles et cuire pendant 2-3 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Retourner et laisser cuire encore 2 minutes et réserver.
- 4.** Remettre la poêle à feu moyen-vif avec 1 cuillère à soupe d'huile restante. Ajouter l'ail et l'oignon vert et faire sauter rapidement. Remettre les nouilles dans la poêle avec le mélange de sauce soja. Bien mélanger en brisant les paquets de nouilles jusqu'à ce que les nouilles soient entièrement enrobées (2-3 min). Ajouter les rubans de carottes et cuire 1 minute de plus ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent.