

Nouilles Chinoises aux Légumes et Scampis .

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Cuisson :** 15 mn*Aujourd'hui, je cuisine un plat chinois rapide avec des légumes parfumés au soja.*

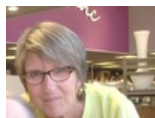
Ingrédients

- 1 sachet de légumes au soja 800 gr
- 20 scampis surgelés nettoyés
- 150 gr de nouilles chinoises
- 3 cs de sauce soja
- 1 cc de piment rouge moulu
- 1 pincée de poivre de cayenne
- huile pour wok
- sel et poivre (facultatif)

Préparation

- 1 Dans une sauteuse ou un wok faites chauffer un peu d'huile et faites sauter à feu vif les Scampis 2 min
- 2 Ajouter les légumes et bien remuer. Ajouter le piment rouge, le poivre de Cayenne et les 3 cs de sauce soja. Laisser cuire 10 min, les légumes doivent rester un peu croquants.
- 3 Pendant ce temps plonger les nouilles dans un plat avec de l'eau très chaude. Les laisser 5 min puis les rincer et les ajouter avec les légumes et les Scampis en les mélangeant doucement.
- 4 C'est un plat bien relevé qui remue les papilles .. Bon appetit

Proposé par

**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

