

Nouilles chinoises aux crevettes et saumon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Un plat facile, rapide à réaliser, pour faire manger du poisson aux enfants.

Ingrédients

- 2 plaques de nouilles chinoises
- 12 crevettes
- 2 pavés de saumon
- 1 cube de bouillon citron et fines herbes
- 2 échalotes

- huile d'olive
- sel
- poivre
- persil

Préparation

- 1 Plonger 2 plaques de nouilles chinoises avec un bouillon cube (ici, citron et fines herbes) dans une casserole d'eau portée à ébullition. Dès retour de l'ébullition, couvrir et mettre hors du feu 4 minutes. Egoutter.
- 2 Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et ôter la tête. Couper les pavés de saumon en dés de 2 cm d'épaisseur. Emincer les échalotes.
- 3 Dans une poêle, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir les échalotes émincées (juste les faire suer). Cuire les dés de saumon à feu moyen pendant 1 minute. Ajouter les crevettes et du persil.
- 4 Ajouter les nouilles chinoises, mélanger et poêler le tout. Assaisonner à votre goût de sel et poivre. Servir bien chaud.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

