

Nouilles Singapour au tofu

Ingédients:

300g de nouilles aux oeufs (ou 4 paquets Ramen)
6 c. à s. d'huile d'arachide
1 paquet (454 g) de tofu semi-ferme, coupé en dés
2 c. à s. de sauce soya
3 c. à s. de sauce aux huitres
1 c. à c. de poudre de cari
1/2 c. à c. d'huile de sésame grillé
2 oeufs battus
1 c. à s. de beurre
1 poivron rouge, en lanière
3 oignons verts, hachés
2 tasses de champignons blancs, tranchés
2 gousses d'ail, hachées
2 carottes, râpées
1 tasse de bouillon de poulet
Coriandre ciselé pour le décoration

Préparation:

Dans une casserole, porter une grande quantité d'eau salée à ébullition. Retirer du feu et ajouter les nouilles. Laisser reposer 3 minutes. Égoutter. et mélanger avec 1/4 tasse d'huile d'arachide. Réserver.

Dans un bol, mélanger le tofu, 1 c. à s. de sauce soya, la sauce aux huitres, le cari et l'huile de sésame.

Dans un wok ou une grande poêle chaude, sauter le tofu dans le reste d'huile d'arachides. Retourner pour griller tout les côtés. Ajouter les légumes et brasser.

Une fois que les légumes sont très chauds, ajouter les nouilles et le reste de sauce soya. Mouiller avec la moitié du bouillon et vérifier la consistance, ajouter du bouillon au besoin. Lorsque le tout est chaud, incorporer les oeufs en mélangeant. Poursuivre la cuisson en brassant constamment, jusqu'à ce que les oeufs soient cuits.

Servir décorer de coriandre ciselés.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)