

Nouilles sautées au chou chinois et asperges

Pour 4 personnes :

500 g de nouilles chinoises

80 ml d'huile d'olive

1 oignon moyen émincé

2 caïeux d'ail

50 g de pignons

2 c à c de graines de cumin

500 g de petites asperges tranchées

700g de chou chinois coupé en très fines lanières

1 c à s de moutarde

1 c à s de vinaigre balsamique

1 c à c de sucre roux

- Faire cuire les nouilles dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".
- Egouttez-les et transférez-les dans un plat et séparez-les à la fourchette.
- Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok. Faites sauter l'oignon avec l'ail, les pignons et le cumin jusqu'à ce que l'oignon blondisse.
- Ajoutez les asperges. Faites revenir en remuant bien jusqu'à ce qu'elles soient tendre. Réservez au chaud.
- Faites revenir le chou avec le restant d'huile en ajoutant la moutarde, le vinaigre et le sucre. Faites sauter en mélangeant bien jusqu'à ce que le chou vous semble à point (il faut qu'il garde un petit croquant). Rajoutez les nouilles et mélangez délicatement, rajoutez les asperges, mélangez encore délicatement pour réchauffer le tout.