



YAKI UDON

Le yaki udon est un plat japonais de nouilles sautées traditionnellement composé de viande, de légumes croquants et d'une sauce savoureuse à base de soja.

Yaki se traduit par « grillé » donc le nom de la recette peut être traduit en « nouilles udon grillées ». Si vous sortez dans un Izakaya (pub japonais), vous verrez souvent les yaki udon au menu car c'est un plat très populaire au Japon.

1. Mélanger les ingrédients de la sauce dans un bol et réserver.

2. Chauffer l'huile dans un wok (ou une poêle) puis ajouter les oignons verts et l'ail, laisser cuire 1 minute. Ajouter ensuite les shiitakés et les pak-choï puis mélanger. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3. Ajouter les nouilles udon et la sauce puis bien mélanger pour enrober les nouilles de sauce. Laisser cuire sans toucher pour permettre aux nouilles de dorer légèrement dans le fond. Servir et déguster immédiatement.

INGRÉDIENTS (2 portions)

200 g de nouilles udon fraîches, précuites, sous-vide
4 c. à s. d'huile neutre
4 oignons verts hachés (ou ciboule, ou cébette)
4 gousses d'ail hachées
5 shiitakés hachés
2 pak-choï émincés grossièrement

Pour la sauce

2 c. à s. de sauce « huître » végétale (voir recette de base p. 20)
1 c. à s. de sauce soja foncée
1 c. à s. de sauce soja claire
1 c. à s. de mirin
1 c. à s. de sucre en poudre
1 c. à s. de sriracha

