



25 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 nids de nouilles* *Ramen tes drêches*
- 1 oignon
- 150 g d'épinards
- 400 g de patate douce
- 200 g de champignons shiitakés
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sauce soja* sucrée « *Ketjap* » *Autour du Riz*
- 1 fromage de brebis* *Biocoop*
- mélange d'épices* pour grillades *Cook*
- 1 briquette de crème cuisine à la noix de cajou* *Ecomil* (facultatif)

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher la patate douce, la couper en gros cubes, les enrober d'huile d'olive et les saupoudrer du mélange d'épices pour grillades, puis les disposer dans un plat allant au four et les cuire 25 minutes à 180°C.
3. Laver les épinards et les couper en lanières, laver les shiitakés et les émincer, éplucher l'oignon et l'émincer. Réserver tous les légumes.
4. Dans une sauteuse ou un wok, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon émincé avec le mélange d'épices pour grillades.
5. Ajouter les champignons shiitakés et laisser cuire 5 minutes.
6. Ajouter les lanières d'épinard, mélanger et laisser cuire 2 minutes.
7. Déglacer avec la sauce soja, puis ajouter les cubes de patate douce rôtis, mélanger et réserver les légumes à couvert (facultatif : ajouter la crème de noix de cajou et mélanger).
8. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, y plonger les nouilles et laisser cuire 6 minutes. Avant la fin de la cuisson, dénouer délicatement les nids à l'aide d'une fourchette.
9. Égoutter les nouilles, les rincer sous l'eau froide et les napper d'un filet d'huile d'olive.
10. Servir les nouilles accompagnées de la garniture de légumes, puis ajouter des miettes de fromage de brebis avant de déguster !