[**Nouilles chinoises aux légumes et sauce soja**](http://piroulie.canalblog.com/archives/2008/12/27/16285925.html)

 **Ingrédients** (pour 4 à 5 personnes)

- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 ciboule ou 1 oignon nouveau
- 1 poivron rouge
- 1 petit fenouil
- 8 cuillères à soupe de sauce soja
- 1/4 càc de curry gingembre moulu (facultatif)
- huile
- sel

- Couper tous les légumes en julienne (faire des bâtonnets très fins d'environ 4 cm de long)
- Faire chauffer 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans un wok (ou une poêle) et faire revenir les oignons émincés pendant 10 minutes à feu doux.
- Rajouter ensuite tous les légumes avec le curry et le gingembre et les faire revenir à feu assez vif (attention de ne pas les brûler) en remuant avec une cuillère en bois pendant 10 à 15 min (les légumes doivent être croquants)
- Rajouter la sauce soja en fin de cuisson.
- Pendant ce temps mettre dans un saladier 4 portions de nouilles chinoises (300g) et verser dessus de l'eau bouillante en quantité suffisante pour les recouvrir complètement.
- Laisser reposer quelques minutes et lorsque les nouilles sont tendres, les égoutter et les verser dans le wok avec tous les légumes.
- Saler, remuer délicatement et  réchauffer quelques minutes.
- Servir bien chaud.

**- Ne jamais faire bouillir les nouilles chinoises dans une casserole car elles deviennent très vite collantes : contrairement aux pâtes habituelles, il suffit pour les cuire de verser dessus de l'eau bouillante et de laisser reposer quelques minutes puis de les égoutter dans une passoire.

- Vous pouvez aussi rajouter :**

 des morceaux d'omelette épicée au curry et au gingembre coupée en petits cubes

ou 1 courgette

ou 1 blanc de poireau