### Bún Chay (Salade de nouilles) 2 portions

### 4 onces séchées vermicelles1/2 livre tofu extra ferme Huile végétale1 1/2 tasse de laitue déchiquetées 1 tasse de germes de haricot mungo 1/2 tasse de concombre en julienne Grande poignée d'herbes, haché grossièrement ou déchiré (basilic, menthe, coriandre, rau Rám…)

Sauce :  2 cuill à soupe de jus de **lime**
sauce de **soja** 2 cuillères à soupe
2 cuillères à soupe de **sucre** de canne
4 cuillères à soupe d'**eau**

3 cuillères à soupe de **vinaigre de riz**

1 morceau de **gingembre**
1 gousse d'**ail** écrasée
2 cuillères à soupe d'a**rachides**, hachées

Oignons frits

Faire cuire les nouilles à l’eau bouillante jusqu’à ce qu’elles soient tendres, mais encore fermes,.  Rincer à l'eau froide, séparer,égoutter.

…le tofu : Couper en petits morceaux et faire frire jusqu'à ce qu’il croustillant et doré. Égoutter.

…la sauce : Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients pour la sauce. Mettre de côté.

Diviser les nouilles en deux bols.

 Disposer verdure et tofu sur le dessus.

Garnir avec les arachides.

Arroser de sauce au goût et mélanger.

**Nouilles de blé sautées végétariennes**

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à café bombées de maïzena

Du poivre

3 bonnes poignées de soja vert germé (haricot mungo)

Des graines de sésame toastées

60 cl d'eau

Du shoyu (sauce soja)

De l'huile d'olive (ou de sésame pour ceux qui en ont)

1 oignon émincé

2 carottes de taille moyenne qu'on va râper

De la pulpe d'ail (2 grosses cuill à café bien bombées)

1 paquet de nouilles aux œufs bio (250g)

Chauffer de l'huile dans un wok, faire revenir l'**oignon** et les **carottes**. Réserver hors du feu.

#### **Pour la sauce :** Dans un bol, mélanger l'eau, la pulpe d'ail, 3 cuill à soupe de shoyu, maïzena et poivre.

Faire cuire les nouilles dans une autre marmite entre temps.

Ajouter la sauce oignons/carottes, avec le cube de bouillon, mélanger ; en chauffant, la sauce prend une texture plus épaisse. Quand les nouilles sont prêtes et égouttées, les ajouter à la sauce, bien remuer et à la fin de la cuisson, ajouter le soja, les graines de sésame et déguster chaud.

Rajouter du shoyu si vous trouvez qu'il en manque !
N’ajouter le soja et le sésame qu'à la fin, afin qu'ils restent croquants.

**Salade de nouilles de riz au tofu**

nouilles de riz séchées

½ jus de citron vert tasse

3 cuillères à soupe de sauce de soja

3½ càs de sucre brun foncé

3 gousses d'ail, hachées (1 cuillère à soupe)

1½ tasse tranchés finement chou violet ou radicchio

1½ concombres tasses julienne

1 tasse de basilic frais haché

6 échalotes émincées - partie blanche seulement

1 8 onces tofu emballé, coupé en petits cubes

¼ tasse de fécule de maïs

¼ tasse de soja pour faire mariner le tofu

½ tasse éclats d'amande

Faire mariner les cubes de tofu avec la sauce de soja

Fouetter ensemble jus de lime, sucre brun, sauce soja, ail et chili dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissous

Mélanger chou, concombre, tofu, basilic, oignon vert.

Retirer le tofu de la marinade et mélanger avec la fécule de maïs. Faire sauter et dorer. Ajouter au mélange de chou et toss.

Cuire les nouilles selon les instructions

Diviser les nouilles entre les assiettes de service. Placez le mélange de chou tofu sur le dessus. Saupoudrer d’amandes.

On peut servir avec de la mangue fraîche.