

Salade de nouilles et légumes sautés à l'ail et au gingembre



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 2 personnes

- 160 g de nouilles (au choix)
- 2 cm de gingembre frais
 - 1 gousse d'ail
 - 2 carottes
 - 12 tomates cerises
- Graines au choix (ici tournesol et courge)
 - Huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre fraîche

La recette de Juliette

1. Faire cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet. Les égoutter et les badigeonner d'huile afin qu'elles ne collent pas. Réserver.
2. Couper très finement l'ail et le gingembre. Râper les carottes. Couper les tomates cerises en deux.
3. Huiler généreusement une poêle et faire revenir l'ail et le gingembre émincés pendant 2 minutes. Y ajouter les carottes, les tomates cerises et les graines. Saler à convenance et laisser cuire à feu moyen pendant 6-7 minutes.
4. Ajouter enfin les pâtes égouttées, mélanger le tout puis retirer du feu.
5. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant 1h minimum. Parsemer de coriandre fraîche ciselée avant de servir.