

A close-up photograph of a person's hands holding a metal bowl filled with spaghetti. The spaghetti is coated in a dark, rich sauce and topped with a perfectly fried sunny-side-up egg. The egg's yolk is bright yellow and appears to be melting slightly. The bowl is held on a wooden table, and several glasses of beer are visible in the background, suggesting a casual dining setting. The lighting is warm and focused on the food, creating a cozy atmosphere.

**UN PLAT ULTRA FACILE À  
PRÉPARER EN RETOUR DE  
SOIRÉE OU EN CAS DE SIMPLE  
FLEMME : RÉCONFORTANT LORS  
DE GROSSES FATIGUES OU DE  
LENDEMAINS DIFFICILES !**

# NOUILLES SAUTÉES DE 3H DU MAT

Pour 2 personnes

## LES COURSES

Nouilles de blé jaunes (sèches  
ou fraîches)..... 300 g  
Branche de cébette..... 1/2  
Œufs..... 2  
Huile végétale pour la cuisson

### Pour la sauce

Sauce soja claire..... 4 c. à s.  
Vinaigre noir..... 2 c. à s.  
Huile de sésame..... 1 c. à c.  
Sel, poivre

## LA PRÉPARATION

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pour la sauce.

Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante selon les indications du paquet. Égouttez et passez-les à l'eau froide afin de stopper la cuisson. Égouttez. Réservez.

Dans un wok, versez un filet d'huile, les nouilles et la sauce, puis faites chauffer quelques instants.

Au même moment, faites cuire 2 œufs au plat dans une grande poêle antiadhésive.

Mettez les nouilles dans deux bols, parsemez d'un peu de cébette émincée et déposez un œuf au plat sur chaque bol. Dégustez aussitôt.

炒方  
便面

**POUR CETTE RECETTE,  
N'HÉSITEZ PAS À UTILISER  
LE RESTE DE RIZ CUIT LA  
VEILLE : ON CHERCHE À AVOIR  
UNE TEXTURE DE RIZ SEC ET  
CROQUANT !**



# RIZ SAUTÉ ŒUFS ET CREVETTES

Pour 2 personnes

**Comfort food par excellence, cette recette est un grand classique ! Le travail du wok n'est pas simple car il ne faut pas que le riz soit trop collant.**

## LES COURSES

Riz blanc parfumé.....	125 g
Crevettes Black Tiger.....	75 g
Œufs.....	2
Haricots verts.....	40 g
Shiitakés.....	40 g
Branche de cébette ciselée.....	1/2
Sel, poivre	
Huile végétale pour la cuisson	

## LA PRÉPARATION

Faites cuire le riz blanc parfumé dans un cuiseur à riz.

Décortiquez les crevettes et faites-les blanchir 3-4 min dans de l'eau bouillante. Découpez-les en morceaux de 1,5 cm de longueur et réservez.

Cassez les œufs dans un bol. Battez, salez et poivrez.

Faites chauffer un wok à feu fort, puis versez un filet d'huile. Quand elle est bien chaude, mettez-y les haricots et les champignons, puis faites cuire environ 30 sec. Versez les œufs battus et mélangez le tout pour obtenir des œufs brouillés. Ajoutez le riz et les morceaux de crevettes, salez et poivrez. Faites revenir 4-5 min, ajoutez la cébette ciselée et servez.

# 鲜虾 蛋炒 饭