

Char kway teow (Malaisie)

(Pour 2 portions)

85	g	nouilles de riz sèches
80	g	germes de soja
50	g	feuilles d'ail
2		gousse d'ail pressées
10		crevettes décortiqués
300	g	coques entières
2		œuf

Pour la sauce

2	c. à s.	sauce de soja foncée
2	c. à s.	sauce de soja claire
1	c. à s.	sauce de poisson
1	c. à s.	sauce d'huître
1	c. à c.	poivre
2	c. à s.	sucré (rases)
2	c. à s.	cili boh

Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Plonger les coques quelques minutes dans l'eau bouillante pour qu'elles s'ouvrent. Retirer la chair. Garder éventuellement quelques coquilles pour la décoration. Préparer chaque ingrédients dans des petits bols séparés : laver les germes de soja et les feuilles d'ail. Couper ces dernières en tronçon de deux centimètres.

Plonger les nouilles dans un grand saladier d'eau bouillante. Dès qu'elles sont souples (sans être complètement molles) les rincer à l'eau froide, les égoutter et réserver.

Commencer la cuisson. S'assurer que tous les ingrédients soient prêts, car elle sera extrêmement rapide. Dans un wok très chaud, faire chauffer 1 cs d'huile végétale. Faire revenir l'ail, puis les crevettes et les coques pendant 30 secondes. Remuer sans cesse. Ajouter les nouilles. Arroser avec la moitié de la sauce. Ne pas cesser de remuer. Ajouter la ciboule et les haricots avec le reste de la sauce. Toujours bien remuer. Casser les oeufs dans un coin du wok, les brouiller, mélanger et servir immédiatement. Décorer de feuilles d'ail et de quelques pousses de haricots fraîches.

Pour le cili boh

1 cs d'huile

60 g de piments séchés

1/2 cc de sel

Couper le haut des piments avec des ciseaux, les ouvrir en deux et enlever les graines. Les laver. Faire bouillir jusqu'à qu'ils ramollissent un peu. Les hacher dans un blender. Ajouter l'huile et le sel. Redonner quelques coups de hachoir. Réserver.

Je vous recommande de faire cuire les nouilles pas plus de deux portions à la fois ; si vous avez des convives, utilisez plusieurs poêles. Quant au cili boh, c'est une pâte de piment malaisienne toute simple. Si vous n'avez pas le temps de la réaliser, elle se trouve en épicerie asiatique. A défaut, le sambal oelek peut aussi faire l'affaire, ajustez juste la dose, car il est généralement beaucoup plus pimenté.