

Nouilles chinoises au poulet et tahini



Pour deux personnes

- 4 petits nids de nouilles chinoises
- 1 belle cuisse de poulet coupée en deux

Pour le bouillon :

- 1 cuillère à café de pâte miso
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cm³ de gingembre
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe de tahini
- Le jus d'un citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce hoisin
- 1/2 cuillère à café de sauce ail et piment (marque Yeo's par exemple)

- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame toasté
- 2 cuillères à soupe de coriandre
- 1 petit piment oiseau (je prends ceux en saumure de la marque Samia)

Commencer par préparer le bouillon. Dans une casserole, mettre le miso, l'échalote épluchée et coupée en gros morceaux, le gingembre épluché et coupé en morceaux et l'huile. Faire chauffer en mélangeant constamment pour dégager les arômes, et verser de l'eau bouillante. Plonger les cuisses de poulet dans le bouillon et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que la chair soit fondante et se détache des os. Lorsque la viande est cuite, la sortir du bouillon avec une écumoire et laisser refroidir sur une assiette.

ATTENTION : on ne jette surtout pas le bouillon : on le filtre et on le met de côté car on va s'en servir pour faire cuire les nouilles. Eh oui, on ne gâche rien, et surtout ça va donner du goût.

Pendant que la viande refroidit, mélanger dans un bol tous les ingrédients de la sauce et ajouter environ 5 cl d'eau.

Effiloche la viande et éplucher la gousse d'ail, puis le couper en fines lamelles.

Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe d'huile neutre et faire revenir l'ail doucement. Ajouter la viande, mélanger puis verser la sauce.

Mélanger pour que la sauce enrobe bien la viande. Couvrir et garder au chaud sur feu tout doux.

Verser le bouillon dans une grande casserole, ajouter de l'eau bouillante et dès la reprise de l'ébullition, ajouter les nouilles et laisser cuire le temps de cuisson indiqué (variable selon les marques).

Lorsque les nouilles sont cuites, les égoutter et couvrir pour maintenir au chaud. Dans la poêle, ajouter les graines de sésame, la coriandre, le piment coupé en fines rondelles, mélanger.

Répartir les pâtes dans les assiettes et verser dessus le poulet. Déguster immédiatement pendant que c'est chaud.