

NOUILLES SAUTÉES AU PORC, AVOCAT & AUBERGINES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 720g de Nouilles précuites (Ramen)
- 400g d'aubergine
- 400g de porc haché
- 1 avocat
- 2 échalotes
- 4 càc de graines de sésame



Instructions :

1. Épluchez puis coupez les échalotes en fines lamelles.
2. Lavez puis coupez les aubergines en morceaux.
3. Dans une poêle chaude, ajoutez le porc haché. Faites-le revenir 2 à 3 minutes, à feu vif, en mélangeant pour détacher les morceaux. Ajoutez les échalotes et poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes. Réservez.
4. Dans la même poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive, sur feu moyen. Ajoutez les aubergines. Salez, poivrez et faites-les revenir 2 à 3 minutes. Ajoutez un petit fond d'eau, couvrez et poursuivez la cuisson 7 à 8 minutes.
5. Une fois les aubergines cuites, ajoutez la viande et mélangez.
6. Ajoutez ensuite les nouilles avec 1 cuillère à soupe d'eau par personne. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez le sachet d'assaisonnement, mélangez à nouveau et poursuivez la cuisson 2 minutes supplémentaires.

ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS
SUR INSTAGRAM OU FACEBOOK EN DM.



@MAISONVESSIERE