

# Nouilles de riz vietnamiennes au tofu et à la carotte

durée totale **25 min.** 15 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

10 portions

**Pour le plat :**

- 1,5 kg** de nouilles de riz, cuites et refroidies
- 100 ml** d'huile de colza
- 600 g** de tofu fumé, coupé en dés (environ 1 x 1 cm)
- 30 g** d'ail, finement haché
- 500 g** de carottes, coupées en fins bâtonnets
- 300 g** de pois gourmands
- 500 ml** Sauce au sésame Kikkoman
- 200 g** de concombre, coupé en deux et tranché

**Garniture :**

- Oignon nouveau, partie verte, haché grossièrement
- 30 g** de feuilles de coriandre
- 25 g** de graines de sésame noir
- 25 g** de graines de sésame blanc, grillées
- 10** quartiers de citron vert

## PRÉPARATION

**Étape 1**

Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle et faire frire le tofu pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter l'ail, les carottes et les pois gourmands et faire frire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les légumes soient légèrement ramollis mais encore croquants.

**Étape 2**

Ajouter les nouilles et la sauce sésame Kikkoman, puis bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés.

**Étape 3**

Incorporer les tranches de concombre. Répartir dans des bols, garnir d'oignons nouveaux et de coriandre, saupoudrer de graines de sésame et servir avec des quartiers de citron vert.