



Le cul bordé de nouilles

Durée du high : 30 min

Pour 4 Accros

Level: 

Stuff

250 gr Pâte de riz
200 gr Crevette
2 Carottes
2 Courgettes
100 gr Pousse de soja
16 brins ciboulette thai
4 cas Cacahuètes grillés

1 Citron vert
2 cas Sauce poisson
6 cas Sucre
2 Oeuf
4 cas Vinaigre de riz
2 cas Huile piment
2 cas Sauce tamarin
Coriandre fraîche

Cook

- I Faites tremper les pâtes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis égouttez-les soigneusement.
- II Décortiquer les crevettes et les laissé entières. Hachez la ciboulette, les cacahuètes et la coriandre. Épluchez et râper les carottes et les courgettes.
- III Faites revenir les crevettes dans un wok, ajoutez les pâtes, la sauce poisson, la sauce au tamarin, le vinaigre de riz et le sucre. Faites cuire 2-3 minutes en remuant souvent.
- V Retirez les pâtes du wok et faites cuire les œufs dedans en mélangeant comme pour obtenir un œuf brouillé bien cuit. Puis ajoutez les pâtes, la ciboulette, les cacahuètes et les carottes. Mélanger.

FINISH HIM Parsemez de piment selon les goûts et de coriandre. Ajouter sur chaque assiette un quartier de citron vert à presser avant de déguster.

History

Expression française du début du XXème siècle qui comme beaucoup d'autres utilise les métaphores au dessous de la ceinture pour qualifier la chance. Par contre l'utilisation des nouilles semble ambiguë et a connu de ce fait plusieurs interprétations. Pour certains, les «nouilles» seraient une déformation de «couilles», employé à dessein pour éviter de prononcer le terme qui pourrait constituer à accentuer une autre expression à savoir «avoir du cul». Il se pourrait aussi que l'ajout des nouilles serait lié au fait qu'un pot bien rempli serait synonyme de chance et de prospérité comme un ventre rempli de nouilles.