

Troffies sauce thaï

Faire cuire des troffies (pâtes) à l'eau, al dente.

Sauce thaï

Dans un wok, faire revenir à l'huile d'olive de l'aïl, des échalottes et quelques légumes de saison hachés menu.

Ajouter des champignons (de saison) et des feuilles de citronnier.

Casser dedans 2 oeufs que l'on étire en longs filaments avec des baguettes (ou la cuillère en bois).

Ajouter des crevettes, des restes de poulet ou de calamars ou du saumon (sauvage si possible).

Ajouter du gingembre frais, de la sauce soja, du wasabi, du zeste de citron râpé puis les troffies.

Saler (sel de Hawaï) poivrer, laisser à feu vif 3 mn en tournant sans arrêt et servez aussitôt.