

Pâtes et courgettes (kitsune udon)

Ingrédients

Pour 4 personnes.
Préparation : 20 mn.
Cuisson : 30-40 mn.

- 500g de courgette
- 500 grammes de Udon (nouilles)
- 2 oignons jeunes
- 25 cl de bouillon Dashi
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de sauce de soja



Méthode

1. Pelez les courgettes, coupez les en tranches assez fines et enlevez le cœur si nécessaire pour que cela fonde facilement. Coupez les oignons en tranches fines.
2. Dans une casserole, mettez à bouillir la sauce soja, le dashi et le sucre.
3. Réduisez le feu, ajoutez la courgette et laissez cuire jusqu'à évaporation. Conservez autant de liquide que vous aimez, toutes les cuissons existent : de la soupe jusqu'à une sauce sèche.
4. Pendant ce temps, faites cuire les udon.
5. Ajoutez l'oignon cru, le mélange épaissi et les pâtes. Servez chaud, accompagné, comme sur la photo pour une évaporation complète, d'une omelette.