

Paupiettes de saumon aux nouilles chinoises

Pour 4 personnes

- 2 plaques de nouilles chinoises (2 x 80 g)
- 4 pavés de saumon
- 16 fines tranches de lard
- 1 petit piment frais
- 1 gousse d'ail
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à soupe pour le moule
- 2 feuilles de chou
- curry en poudre
- sel et poivre noir du moulin.

1. Chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Découpez les pavés de saumon en quatre et saupoudrez-les de curry. Enveloppez-les dans une tranche de lard et maintenez-les avec une pique en bois. Disposez-les dans un plat légèrement huilé, glissez au four et cuisez pendant environ 10 min.

2. Plongez les nouilles chinoises dans une grande casseroles d'eau bouillante salée. Couvrez, puis laissez gonfler 5 min hors du feu. Egouttez.

3. Chauffez l'huile dans une grande poêle. Ajoutez-y les nouilles, l'ail pelé et haché, la ciboulette ciselée, le piment émincé et faites sauter 5 min sur feu très vif. Salez, poivrez.

4. Mélangez les nouilles sautées avec les feuilles de chou lavées et émincées, puis répartissez-les dans des assiettes. Posez les paupiettes de saumon dessus, retirez les piques en bois et dégustez chaud.

■ **Le bon vin :** un graves blanc, à servir vers 10-12 °C.

Paquets cadeaux

Si vous avez plus de temps, plongez une vingtaine de brins de ciboulette dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Nouez-les tout autour des paupiettes de saumon cuites, puis posez celles-ci sur les nouilles.

1, 2, 3. vite et

