

# Recette du Mie Goreng, plat traditionnel balinais

Le mie goreng qui est constitué de nouilles sautées accompagnées de légumes, d'une petite omelette coupée en lamelles et de morceaux de poulet ou de crevettes est une alternative au nasi goreng, plus connu qui est constitué de riz frit, d'un œuf au plat, de légumes et de morceaux de poulet ou viande.



**Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 30 minutes**

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g nouilles de blé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 2 œufs
- 200 g de filet de porc ou de poulet coupés en dés très fins
- 1 carotte pelée coupée en dés
- un petit chou chinois coupé en fines lamelles
- 1 poivron rouge épépiné et coupé en dés
- 8 échalotes tranchées finement
- 2 gousses d'ail écrasées

- 1 morceau d'environ 3 cm de gingembre frais, pelé et râpé finement
- 300 g de crevettes cuites
- 2 cuillères à soupe de sauce soja douce
- 1 cuillère à soupe de sambal (sauce pimentée)
- 75 g de germes de soja
- 1 pincée de sel

### **Recette du mie goreng**

1. Cuire les nouilles comme cela est indiqué sur le paquet.
2. Faire une omelette avec les 2 œufs puis la couper en fines tranches. Réserver
3. Faire sauter les dés de porc ou de poulet et les crevettes jusqu'à ce qu'ils brunissent. Les mettre de côté dans un bol
4. Ensuite, faire chauffer une cuillère à café d'huile et y faire dorer la moitié des échalotes. Transférer dans un bol et réserver
5. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faire sauter la carotte, le poivron, le chou, le reste des échalotes, l'ail et le gingembre pendant 1 minute
6. Ajouter les nouilles, le porc ou le poulet, les crevettes, quelques gouttes de sambal, la sauce soja douce et faire sauter jusqu'à ce que les nouilles soient bien chaudes. Saler.
7. Retirer du feu, ajouter les germes de soja et mélanger délicatement.
8. Répartir dans les assiettes et garnir avec l'œuf en tranches et les échalotes grillées.
9. Servez le immédiatement, bien chaud.

**Bon appétit ou plutôt Selamat Makam comme on dit à Bali !**

**d'après la clé des champs**