

# ***Kirshimen de konjac au lait de coco***

Ingrédients  
pour 2 personnes :

- 2 petit oignon
- 2gs d'ail
- 2cc de citronnelle ciselée surgelée
- 2cs de huile d'olive
- 100ml de lait de coco
- 2pc de sel
- 300g de kishimen de konjac japonais



Peler et hacher finement les gousses d'ail et les oignons.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y mettre la citronnelle, l'ail et l'oignon à feu vif durant 4 minutes. Diminuer le feu au minimum, y ajouter le lait de coco et saler.

Mélanger et laisser la poêle sur feu doux, le temps de s'occuper des kishimen. Égoutter les kishimen de konjac japonais dans une passoire et les rincer abondamment à l'eau fraîche. Plonger le konjac japonais dans une casserole d'eau bouillante (non salée) durant 5 minutes.

Mélanger les kishimen au contenu de la poêle et laisser cuire à feu doux durant 3 minutes. Servir bien chaud.

