Recette de Nouilles Bouillies au Bouillon de Crabe Épicé et Boulettes de Poisson (Mine Bouillie)

Les nouilles bouillies au bouillon de crabe épicé et aux boulettes de poisson sont un plat emblématique de l'île Maurice. Connues sous le nom de "Mine Bouillies", ces nouilles sont un incontournable de la cuisine de rue, appréciées tant par les Mauriciens que par les visiteurs en quête de saveurs authentiques.

Le bouillon de crabe, riche et parfumé, est préparé avec soin, infusé d'épices qui rehaussent son goût marin. Ce bouillon savoureux enveloppe les nouilles de ses arômes délicats, tandis que les boulettes de poisson ajoutent une texture fondante et une profondeur de saveur. Ce plat est non seulement un régal pour les papilles, mais il évoque également l'esprit convivial des repas partagés.

Dans cette recette, nous vous guiderons à travers les étapes pour réaliser ce délice chez vous, mettant en avant le bouillon de crabe qui fait toute la différence. Préparez-vous à savourer une expérience culinaire unique qui vous transportera au cœur des saveurs mauriciennes, tout en célébrant le goût exceptionnel du crabe.



Ingredients

- [ ] 1 oignon moyen haché
- [ ] 2- 3 feuilles de curry
- [ ] 1 cuillère à soupe de thym
- [ ] 2 cuillères à soupe d'ail et gingembre râpées
- [ ] 4 piments rouges coupés dans le sens de la longueur
- [ ] 2 tiges de coriandre
- [ ] 4 tomates hachées
- [ ] 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- [ ] ½ cuillère à café de poudre de cumin
- [ ] ¼ de cuillère à café de poudre de coriandre
- [ ] ¼ tasse de feuilles de coriandre
- [ ] Sel et poivre au goût
- [ ] 3 cuillères à soupe d'huile
- [ ] 700 ml d'eau
- [ ] 500 g de crabe
- [ ] 10-12 boulettes de poisson
- [ ] Nouilles Fraiches
- [ ] Sauce pour les nouilles (sauce de soja, huile de sésame et sauce huîtres)

Directions

1. Cassez légèrement la pince du crabe.Ajoutez une pincée de sel et de poivre, mélanger et mettre de côté. Dans une casserole, chauffez de l'huile à feu moyen.
2. Ajoutez les oignons, le thym, le gingembre et l'ail, puis laissez mijoter.
3. Ajoutez les feuilles de curry, les tiges de coriandre hachées et les piments.
4. Ajoutez les tomates écrasées et mélangez bien. Laissez mijoter.
5. Puis ajoutez le concentré de tomate, la poudre de cumin et la poudre de coriandre.
6. Ajoutez le crabe et faites frémir jusqu'à ce qu'il devienne rouge. Cuire jusqu'à ce que l'huile se sépare.
7. Ajoutez du sel, de et 700 ml d'eau.Portez à ébullition Ensuite, ajoutez la coriandre hachée et les boulettes de poisson et mélangez bien.Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.Ajoutez du sel et du poivre au goût.
8. Passez vos nouilles fraîches dans l'eau bouillante pendant 30 secondes. Ajoutez de l'huile de sésame, sauce huîtres et sauce de soja légère.
9. Dans un bol, transférez les nouilles puis versez le bouillon de crabe dessus avec les boulettes. Bon appétit !

