

Pad Thaï, crevettes, sauce et nouilles de riz |

Recette pour 4

Description

Nous voyageons en Thaïlande avec ses goûts et ses couleurs épicées

Ingrédients

Pad Thaï

- 225 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 150 Gr Nouilles de riz
- 100 Gr Pousse de soja
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 20 Gr Tamarin
- 20 Gr Cassonade
- 1 Unité(s) Échalote ciselée
- 0.50 Unité(s) Lime
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 4 Cuil. à thé Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 2 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Cacahuètes nature hachées
- 150 Gr Tofu
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 4 Pincée(s) Graines de sésame noir et blanc

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Faire tremper les nouilles séchées dans l'eau durant environ 30 minutes.

Torréfiez les cacahuètes dans un four chaud (390°F) durant 5 à 6 minutes environ, les écraser légèrement à la sortie.

Coupez le morceau de tofu en fin petits bâtonnets, Ciselez en biseau l'oignon vert (sifflets).

Ciselez finement l'échalote.

Réalisation

Faire chauffer un wok avec de l'huile, faites revenir l'échalote avec le tofu.

Ajoutez la pâte de tamarin, le sucre de palme, la sauce de poisson et le piment sriracha.

Cassez les oeufs dans la préparation, ajoutez un peu d'eau (cela va attendrir la pâte de tamarin).

Ajoutez les crevettes, les pousses de soja, les nouilles et une partie des sifflets d'oignon vert.

Finition

Montez l'assiette avec le mix du wok, ajoutez en finition les cacahuètes et un peu d'oignon vert

Bon appétit!