

zeste

Pad Thaï aux crevettes

par ISABELLE HUOT par NATHALIE REGIMBAL

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **15 min**



Préparation

1. Préparer les nouilles comme indiqué sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, dans un wok ou une grande casserole, faire chauffer l'huile et y faire revenir les crevettes environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ajouter les poivrons et faire sauter 1 minute. Ajouter le chou et les carottes. Faire sauter 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
3. Ajouter la sauce soya, le miel, la sauce de poisson et l'ail. Bien mélanger. Ajouter les fèves germées et mélanger à nouveau. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que le mets soit chaud.
4. Au moment de servir, garnir de coriandre, d'arachides, d'oignons verts et de quartiers de lime.

PUBLICITÉ

Ingrédients

85 g de nouilles de riz à pad thaï

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola

340 g (3/4 lb) de crevettes crues décortiquées, déveinées et sans la queue, surgelées et décongelées

2 poivrons rouges coupés en bâtonnets

1/2 chou napa, coupé en fines lamelles

750 ml (3 tasses) de carottes râpées (ou un emballage de 340 g)

1 œuf

45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya à teneur réduite en sodium

15 ml (3 c. à soupe) de miel liquide

60 ml (1/4 tasse) de sauce de poisson

1 gousse d'ail hachée finement

500 ml (2 tasses) de fèves germées

125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche hachée grossièrement

60 ml (1/4 tasse) d'arachides entières hachées grossièrement

2 oignons verts coupés en rondelles minces

PUBLICITÉ

1 lime coupée en quartiers