

zeste

Pad sew aux crevettes

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**



Préparation

1. Dans une tasse à mesurer, mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver.
2. Dans un grand bol, submerger les vermicelles d'eau bouillante et laisser reposer de 5 à 7 minutes, égoutter et réserver.
3. Dans une grande poêle ou dans un wok, à feu moyen-vif, ajouter un filet d'huile et faire revenir les crevettes de 1 à 2 minutes. Saler et poivrer. Réserver.
4. Dans la même poêle, ajouter un autre filet d'huile et faire revenir le brocoli et le poivron, 4 à 6 minutes. Ajouter l'ail et les châtaignes d'eau et cuire 1 minute.
5. Ajouter aux légumes les crevettes réservées et les vermicelles de riz et bien mélanger. Verser la sauce et bien incorporer. Rectifier l'assaisonnement.
6. Garnir avec les arachides et la coriandre. Servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

SAUCE

65 ml (1/4 tasse) de sauce soya

65 ml (1/4 tasse) de sauce aux huîtres

30 ml (2 c. à soupe) de beurre d'arachide

30 ml (2 c. à soupe) de mirin

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

10 ml (2 c. à thé) d'huile de sésame

Quelques gouttes de sauce sriracha (optionnel)

PAD SEW

1 paquet de 200g de vermicelles de haricots larges

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame ou d'huile de canola

30 crevettes

1 L (4 tasses) de brocolis en morceaux

1 poivron rouge, coupé en cubes

2 gousses d'ail, hachées

125 ml (1/2 tasse) de châtaignes d'eau, émincées

PUBLICITÉ

GARNITURE

65 ml (1/4 tasse) d'arachides hachées

65 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, hachée