

# Pad thaï aux crevettes

- La recette la plus facile de pad thaï aux crevettes (20 minutes!)



PRÉPARATION  
9 MIN

CUISSON  
6 MIN

TEMPS TOTAL  
15 MIN

PORTIONS  
3

## Ingrédients :

Pour le pad thaï :

- 1/2 tasse (125 ml) de vermicelles de riz
- 2 cuillères à thé d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) de crevettes, déveinées et équeutées
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 gros œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de fèves germées
- 1/2 tasse (125 ml) de carottes râpées
- 2 ou 3 oignons verts coupés finement
- 1/4 de tasse (65 ml) d'arachides concassées
- 1/4 de tasse (65 ml) de coriandre fraîche
- Quartier de limes (pour servir)

Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm
- 1 cuillère à soupe et demie de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sauce soja faible en sodium
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de miel + 1 ou 2 cuillères à thé au goût
- 2 cuillères à thé de **sauce chili**

## Préparation :

1. Faites cuire les vermicelles de riz selon les instructions du paquet. Rincer à l'eau froide.
2. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Ajouter du miel pour un goût plus sucré.
3. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les crevettes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient rosées.

4. Ajouter l'ail et les nouilles. Bien mélanger.
5. Pousser le mélange dans un coin de la casserole.
6. Faites cuire les œufs dans l'autre coin. Briser le jaune et faire brouiller.
7. Mélanger tout ensemble.
8. Ajouter les fèves germées, carottes, oignons verts et cuire jusqu'à ce que les fèves germées soient tendres.
9. Garnir de coriandre et d'arachides.
10. Servir avec la sauce.

“ *Voici une délicieuse recette asiatique et très santé qui prend à peine 20 minutes à faire! Un vrai délice :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)