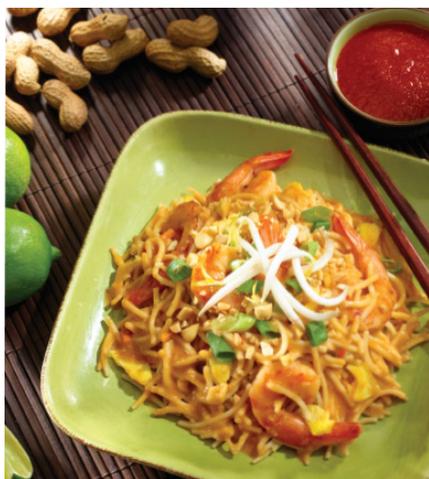


# metro



## Pad thaï facile à préparer

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**225 g (1/2 lb)** Grosses crevettes non cuites, décortiquées et déveinées

**5 ml (1 c. à thé)** Sauce Sriracha (ou sauce chili asiatique)

**15 ml (1 c. à soupe)** Sauce soya à faible teneur en sodium

**15 ml (1 c. à soupe)** Huile végétale

**15 ml (1 c. à soupe)** Jus de lime

**1** Sachet de nouilles Thaï au chili doux Saveurs au menu Knorr® Sidekicks®

### Préparation

Dans un bol moyen, combiner les crevettes, la sauce sriracha, la sauce soya, l'huile et le jus de lime.

Couvrir et mariner pendant 5 minutes.

Dans un grand poêlon antiadhésif, cuire les crevettes à feu moyen-vif, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient presque roses, environ 2 minutes.

Entre-temps, préparer le sachet de nouilles Thaï au chili doux Saveurs au menu Knorr® Sidekicks® selon le mode d'emploi sur l'emballage.

Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, ajouter le beurre d'arachide et les crevettes cuites, puis verser le mélange d'œuf sur les nouilles.

Baisser à feu doux et cuire avec couvercle jusqu'à ce que le mélange d'œuf soit cuit et que les crevettes soient rosées, environ 2 minutes.

Garnir, si désiré, d'oignons vert hachés, d'arachides et/ou de germes de soja.

Truc : Vous pouvez remplacer les crevettes par des morceaux de poulet.

Source : Knorr

**15 ml**  
**(1 c. à**  
**soupe)**      Beurre d'arachide léger

---

**1**      Oeuf, légèrement battu

---

---

## Accords bières et mets



### Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---