



Pizza «pad thai» aux crevettes nordiques

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Impossible de résister à cette recette qui allie cuisines occidentale et orientale!

Ingrédients

- 4 pains naan
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée

Pour la sauce:

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre d'arachide croquant
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce chili épicée thaï (de type Thai Kitchen)
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce teriyaki
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel

Pour la garniture:

- 1 carotte
- 2 oignons verts
- 250 g (415 ml) de crevettes nordiques
- 500 ml (2 tasses) de fèves germées
- 80 ml (1/3 de tasse) d'arachides
- 375 ml (1 1/2 tasse) de mozzarella (de type mozzarella Mamamia!) râpée

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205°C (400°F).
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
- 3 Râper la carotte et émincer les oignons verts.

- 4 Déposer les pains sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Badigeonner les pains de sauce. Répartir les ingrédients de la garniture sur les pains.
- 5 Cuire au four 15 minutes.
- 6 Au moment de servir, parsemer de coriandre.