

# zeste

## One-pot meal de pâtes style phô aux crevettes

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **22 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **12 min**



### Préparation

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, ajouter un filet d'huile de sésame faire revenir les carottes, les courgettes en juliennes, les fleurets de brocoli, l'ail et le gingembre pendant 2 à 3 minutes.
2. Déglacer avec le bouillon de boeuf et ajouter la sauce poisson et la sauce soya. Porter à ébullition.
3. Ajouter les pâtes et cuire environ 7 à 8 minutes en brassant fréquemment éviter que les pâtes collent. Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
4. Servir dans 4 grands bols avec une généreuse quantité de bouillon. Garnir avec du coriandre, d'oignons verts, d'arachides hachées et d'un quartier de lime.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

Un filet d'huile de sésame

2 carottes, pelées et râpées

2 courgettes, coupées en julienne à la mandoline

500 ml (2 tasses) de brocolis, en petits fleurets (ou de mini bok choy)

2 gousses d'ail, hachées finement

10 ml (2 c. à thé) de gingembre, haché

1,5 L (6 tasses) de bouillon de boeuf (ajuster la quantité au besoin)

45 ml (3 c. à soupe) de sauce poisson

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya

1/2 paquet de spaghettinis

16 grosses crevettes, décortiquées et déveinées

#### GARNITURE

125 ml (1/2 tasse) de coriandre, hachée

2 oignons verts, hachés

125 ml (1/2 tasse) d'arachides, hachées

1 lime, coupée en quartiers

PUBLICITÉ