



Pad Thai à ma façon

Ingrédients

(Pour environ 6 personnes)

- 200g de nouilles de blé sèches
- 3 c.s. de pâte de tamarin
- 3 c.s. de sauce nuoc-mâm
- 3 c.s. de sucre roux
- 3 gousses d'ail
- 300g de petites crevettes roses
- 2 oeufs
- 2 oignons (pas trop gros)
- piment en poudre
- 2 c.s. de cacahuètes
- 180g de pousses de soja
- 1 piment rouge ou vert
- le jus d'un demi citron
- coriande hachée

Faites cuire vos nouilles en fonction des instructions du paquet, égouttez-les et les passer sous l'eau froide pour ne pas qu'elle collent.

Mélangez dans un bol la sauce nuoc-mâm, la pâte de tamarin et le sucre roux.

Prennez un peu d'avance et coupez les oignons en rondelles. Coupez les extrémités du piment, puis coupez le en deux, otez les pépins et faites de fine lamelles avec chaque moitié.

Hachez vos gousses d'ail et faites-les revenir avec un peu d'huile dans un wok. Rajoutez les crevettes, puis les sortir au bout de quelques minutes.

Remettez un peu d'huile et brouillez les oeufs. Avant que ce soit complètement pris, rajoutez les nouilles et les oignons, et mélangez.

Ajoutez les crevettes (en en gardant pour la présentation), le mélange du bol, le jus de citron, le piment en poudre, les cacahuètes, le soja, le piment coupé et la coriandre, en mélangeant bien entre les différents ingrédients.

Servir dans des assiettes et décorer avec quelques crevettes, cacahuètes et parsemez quelques feuilles de coriandre hachées. Vous pouvez également couper le demi citron restant en quartiers et les rajouter dans les assiettes.

Bon appétit ! :)