



## Pad Thaï – nouilles sautées à la thaï

### Ingrédients

12 càs d'huile végétale  
1 kg de nouilles de riz plates  
40 grosses crevettes tigrées  
250 g de germes de soja  
250 g de cacahuètes non-salées  
10 oeufs  
2 bottes de jeunes oignons  
3 càs de sauce soja dark  
5 càs de sucre de palme  
2 oignons  
10 càs de pâte « phad thaï » (condiment au tamarin)  
12 cl de vinaigre de riz  
3 càc de piment moulu

**Personnes:** 10

**Temps de cuisson:** 25 min.

**Temps de préparation:** 45 min.

### Matériel spécifique

Wok

### Instructions

Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède, 15 minutes au moins, puis réserver. Faire dorer les cacahuètes sous le grill du four, puis les concasser grossièrement.

Découper l'oignon en lamelles, et les jeunes oignons en fins tronçons.

Décortiquer les crevettes et inciser le dos afin d'enlever le filament noir qui s'y trouve. Batre les oeufs. Réserver.

Faire chauffer le wok avec l'huile, Faire ensuite revenir les oignons dans un wok bien chaud, Ajouter les crevettes, la pâte « pad thaï », la sauce de soja et terminer avec le sucre de palme.

Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes. Ajouter les nouilles de riz bien égouttées, faire revenir en remuant (les pâtes doivent être bien cuites). Ajouter l'oeuf en omelette et continuer à cuire. Eventuellement ajouter un peu d'eau de trempage.

Ajouter maintenant les jeunes oignons, les germes de soja et parsemer de cacahuètes grillées.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)

Servir avec à disposition des convives, les cacahuètes, le vinaigre et le piment.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)