

<u>Ingrédients</u>

Nouilles & garniture:

600 g de nouilles de riz (moyennes, trempées 30min dans l'eau tiède)

750 g de crevettes décortiquées (ou poulet/tofu)

10 œufs

10 gousses d'ail émincées

250gr oignons émincés

250 g de germes de soja

5 petites carottes (~300 g), râpées ou en julienne

10 ciboules (oignons nouveaux, ~150 g), émincés

100 g de cacahuètes grillées concassées non salées

5 citrons verts (en quartiers)

100 g d'huile (arachide ou tournesol)

Sauce Pad Thaï:

300 g de pâte de tamarin 150 g de sauce poisson (nuoc-mâm) 150 g de sauce soja dark 100 g de sucre de palme (ou sucre de canne non raffiné) 75 g de vinaigre de riz 25–50 g de pâte de piment 150 g d'eau 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. Battre 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.

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