



Pâtes

Pad thai aux crevettes



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

488

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Pad Thai

800 g **Crevettes roses**
320 g **Nouilles de riz**
4 c. à soupe **Gingembre frais**
6 c. à soupe **Sauce soja**
10 tige(s) **Ciboule(s)**
2 goutte(s) **Tabasco**
2 c. à soupe **Sucre roux**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du Pad Thai aux crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes.
- 2 Hacher le gingembre.
- 3 Couper la ciboule.
- 4 Dans la casserole, cuire les nouilles de riz en suivant les instructions marquées sur l'emballage. Les réserver.
- 5 Mettre l'huile dans le wok et la faire chauffer sur feu moyen.
- 6 Quand l'huile est chaude, ajouter le gingembre, le tabasco et les crevettes.
- 7 Dans un bol, mélanger la sauce soja et le sucre roux.
- 8 Ajouter les nouilles de riz dans le wok et la sauce.
- 9 Ajouter la ciboule et bien remuer.

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer le wok du feu et répartir les nouilles aux crevettes dans des assiettes de service.
- 2 Servir chaud.