



Pad Thai, nouilles sautées aux crevettes

Pour 4 personnes



- 150 g de nouilles sèches
- 300 g de grosses crevettes roses, crues
- 3 c. à soupe de purée de tamarin
- 2 c. à s. de sauce de poisson (nuoc mam)
- 3 c. à s. de sucre de palme (ou de sucre roux)
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 3 à 4 gousses d'ail finement hachées
- 2 œufs
- 3 oignons nouveaux
- 1/4 de c. à c. de poudre de piment
- 2 c. à s. de crevettes déshydratées, pilées (épicerie asiatiques, au rayon surgelés)
- 2 c. à s. de cacahuètes grillées, hachées
- 180 g de pousses de soja
- 1 piment rouge coupé en rondelles, en ôtant les pépins si vous souhaitez que ce soit moins fort
- Feuilles de coriandre
- 1 citron vert

Faites tremper les nouilles dans de l'eau chaude pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles ramollissent, égouttez-les.

Décortiquez les crevettes en laissant la queue (c'est plus joli), entaillez le dos et retirez le filament noir.

Dans un bol, mélangez la sauce de poisson avec le tamarin et le sucre de palme.

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans un wok. Faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez les crevettes et faites sauter pendant 2 minutes.

Avec une spatule, écartez les crevettes du fond du wok. Remettez une cuillerée d'huile et cassez les œufs. Brouillez-les pendant une minute. Ajoutez les nouilles et le vert des oignons nouveaux ciselé, faites sauter quelques instants. Ajoutez le mélange de sauce de poisson, la poudre de piments, les crevettes déshydratées, et la moitié des cacahuètes.

Ajoutez la moitié du soja et le blanc des oignons nouveaux émincé. Salez si nécessaire.

Transvasez dans un plat et placez le reste de cacahuètes sur le dessus. Décorez avec le piment, les feuilles de coriandre. Placez le citron vert coupé en quartiers, ainsi que le reste de soja et d'oignons sur le côté et servez.