Pad thaï aux crevettes et aux cacahuètes

Des nouilles de riz sautées dans une sauce sucrée, acidulée et légèrement pimentée. Le classique thaïlandais, avec la sauce préparée au Thermomix.

4 personnes	20 min préparation	15 min cuisson	35 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de nouilles de riz plates
- 2 gousse d'ail
- 1 échalote
- 60 g de sucre de palme ou de cassonade
- 50 ml de sauce de poisson
- 50 ml de jus de citron vert
- 2 c. à soupe de pâte de tamarin
- 300 g de crevettes décortiquées
- 3 oeufs
- 150 g de pousses de soja
- 60 g de cacahuètes grillées
- 3 c. à soupe d'huile

Préparation

1. Tremper les nouilles dans de l'eau tiède 20 minutes, puis les égoutter.
2. Mettre l'ail et l'échalote dans le bol et hacher.
   4 sec / vitesse 6
3. Ajouter le sucre, la sauce de poisson, le jus de citron vert et le tamarin, puis cuire la sauce.
   4 min / 90°C / vitesse 2
4. Verser la sauce dans un bol et rincer le bol du Thermomix.
5. Concasser les cacahuètes dans le bol propre.
   3 sec / vitesse 4
6. Dans un wok, saisir les crevettes dans l'huile 2 minutes, pousser sur le côté et brouiller les oeufs.
7. Ajouter les nouilles et la sauce, remuer 3 minutes, puis les pousses de soja. Servir saupoudré de cacahuètes.

Le conseil de Tiha
Les nouilles doivent être souples mais encore fermes avant le wok, elles finissent de cuire dans la sauce.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur, à réchauffer à la poêle avec un filet d'eau.