



- Faites tremper les nouilles de riz dans un récipient d'eau chaude pendant 25 mn. Égouttez-les et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer un wok à feu fort. Mettez tous vos ingrédients préparés à portée de main car les temps de cuisson sont rapides. Quand le wok est bien chaud, versez une c. à soupe d'huile végétale. Lorsque l'huile commence à fumer, mettez les crevettes et faites-les sauter environ 2 mn. Retirez-les du wok et réservez.
- Remettez le wok à chauffer, ajoutez le reste de l'huile puis l'ail, les échalotes et les piments et faites revenir pendant 1 mn. Ajoutez les nouilles de riz et faites sauter 1 mn encore. Puis incorporez les œufs battus, le jus de citron vert, la sauce de poisson, la sauce aigre-douce, le sucre et le poivre noir et continuez à faire cuire pendant 3 mn.
- Remettez les crevettes dans le wok, ajoutez les haricots mungo et faites cuire pendant 2 mn.
- Disposez le pad thaï aux crevettes dans un plat de service ou dans des assiettes individuelles et décorez avec les quartiers de citron vert, les cacahuètes, les oignons nouveaux, la coriandre et les piments séchés. Servez immédiatement !



Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Si les Thaïlandais sont habitués à en manger, c'est beaucoup moins le cas pour nous, donc soyez prudents dans vos dosages... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !

Assez simple
45 mn de préparation
25 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 4 pers. :

250 g de nouilles de riz larges
1 + 2 c. à soupe d'huile végétale
(de préférence arachide pour son goût neutre)
450 g de crevettes crues
décortiquées
175 g de haricots mungo
(pousses de soja)
3 c. à soupe d'ail
grossièrement haché
3 c. à soupe d'échalotes
émincées
1 petit piment rouge frais,
épépiné et coupé en fines
lamelles (si vous aimez épicé,
sinon prenez 1 vert plus doux,
adaptez en fonction de vos
goûts)
2 œufs battus
2 c. à soupe de jus de citron
vert + 1 citron entier coupé en
quartiers
3 c. à soupe de sauce poisson
(nam pla ou nuoc-môm)
1 c. à soupe de sauce aigre-
douce
1 c. à café de sucre en poudre
1/2 c. à café de poivre noir
fraîchement moulu
3 c. à soupe de coriandre
fraîche grossièrement hachée
3 oignons nouveaux émincés
3 c. à soupe de cacahuètes
grillées grossièrement broyées
1 c. à café de flocons de
piments séchés (ou moins si
vous n'aimez pas trop épicé !)

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de nouilles comme par exemple les nouilles japonaises à base de farine de blé (ramen, udon...), de sarrasin (soba) et surtout de konjac (shirataki) qui sont très peu caloriques.

