



Pad Thaï aux crevettes

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RECETTE

Pad Thaï aux crevettes



```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

FAIRE

2 portions

Pad Thaï aux crevettes

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 160 g de Nouilles de Riz Suzi Wan®
- 200g de crevettes décortiquées

- 150g de pousses de haricot mungo Suzi Wan®
- 150g de carottes en lamelles
- 1 c à s d'huile
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote hachée
- 3 c à s de sauce Pad Thaï Suzi Wan®
- 1 c à s de sauce Nuộc màm Suzi Wan®
- 1 c à c de sucre de canne
- 1 citron vert
- ½ c à c de purée de piment Suzi Wan®
- 1 c à s de cacahuètes écrasées
- Quelques feuilles de coriandre fraîches

PRÉPARATION

1. 1
Faites bouillir de l'eau. Ajoutez les nouilles de riz, remuez et laissez cuire 4 min. Égouttez-les.
2. 2
Dans une poêle, faites revenir 2 min à feu moyen l'ail et l'échalote dans de l'huile. Ajoutez les crevettes, les carottes, les nouilles de riz et les pousses de haricot mungo. Laissez les cuire 3 min.
3. 3
Pour la sauce, mélangez la sauce Pad Thaï, la purée de piment et le jus d'un demi-citron vert.
4. 4
Versez la sauce sur les nouilles et laissez-les cuire encore 2min.
5. 5
Servez le Pad Thaï dans un bol puis parsemez de cacahuètes, de coriandre et ajoutez des tranches de citron vert pour la décoration.

Autres recettes similaires



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.suziwan.com/recettes-suzi-wan/pad-thai-aux-crevettes>