



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 Nuoc mâm 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. Faites bouillir de l'eau. Ajoutez les nouilles de riz, remuez et laissez cuire 4 min. Égouttez-les.
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. Pour la sauce, mélangez la sauce Pad Thaï, la purée de piment et le jus d'un demi-citron vert.
4. Versez la sauce sur les nouilles et laissez-les cuire encore 2min.
5. Servez le Pad Thaï dans un bol puis parsemez de cacahuètes, de coriandre et ajoutez des tranches de citron vert pour la décoration.

Produits Suzi Wan® associés

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://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/pad-thai-aux-crevettes>