



# Pad Thai

## Ingrédients

4  Pour 4

### Portions

- 600 G **Thai Kitchen® Nouilles De Riz**
- 20 **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 50 Crevettes Black Tiger Cal 20/30 Décortiquées
- 2 Oeufs
- 15 D'huile De Soja
- 10 De Sauce Nuoc-Mâm
- 80 G De Miel
- 1 Mangue
- 50 G De Sucre Semoule
- 100 G De Cacahuètes
- 50 G D'ail Frais
- 1 Botte De Coriandre Fraîche
- 2 Citrons Verts
- 180 G De Tomates Fraîches
- 10 D'huile De Sésame
- 180 G De Germes De Soja

## Procédure

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les Nouilles de Riz Thai Kitchen, couvrir et arrêter le feu. Laisser cuire 10 min. Égoutter et rincer à l'eau froide.
2. Mélanger le Lait de Coco Thai Kitchen avec les 2 oeufs. Passer les Nouilles de Riz précuites dans ce mélange.
3. Frirer les Nouilles de Riz au wok dans de l'huile de colza très chaude.
4. Presser le citron vert. Confectionner la marinade avec le miel, l'huile de soja, la sauce nuoc-mâm et la moitié du jus de citron. Mariner les crevettes 20 min.
5. Tailler la mangue en dés d'1 cm, les caraméliser à la poêle avec le sucre. Réserver.
6. Concasser les cacahuètes et les torrifier au four (5 min à 190°C). Réserver.
7. Éplucher les gousses d'ail. Émincer en fins pétales puis les frirer, à la poêle, avec de l'huile de sésame chaude. Réserver sur papier absorbant.
8. Laver et tailler les tomates en dés. Réserver.
9. Zester 1 citron vert et le presser. Réserver.

10. Faire sauter au wok l'ensemble des éléments de la garniture ci-dessus.  
Déglacer au jus de citron et ajouter la coriandre.
11. Laver les germes de soja, les égoutter et les réserver au frais.

**TYPE DE RECETTE: PLATS**