



Pad thaï classique aux scampis

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 scampis crus et épluchés
- 250 gr de nouilles de riz plates (3mm)
- 1 morceau de 4 cm de sucre de palme
- 2 c à s soupe de sauce nuoc-mâm
- 2 c à s (3cl) de sauce soya
- 2 c à s de pulpe de tamarin
- 1 citron vert + un jus de citron
- 3 œufs
- Huile d'arachide
- 2 gousses d'ail hachés finement
- 2 c à s de gingembre frais, pelé
- 1 bocal de germes de soja
- 3 oignons fanes
- 1 carotte
- Vinaigre blanc
- Sucre semoule
- ¼ de botte de coriandre fraîche
- 2 c à c de pâte Pad thaï
- 2 c à c de pâte de crevettes
- Une poignée d'arachides grillées et concassées
- Sel et poivre

La préparation

1. Faites cuire les nouilles à l'eau légèrement salée ;
2. Détaillez la carotte en julienne et faites mariner les morceaux dans un

mélange 1/3 de vinaigre, 1/3 de sucre et 1/3 d'eau ;

3. Râpez le gingembre et coupez le sucre de palme en lamelles ;
4. Dans un wok, faites revenir les 2/3 de l'ail, 2/3 du gingembre et les lamelles de sucre de palme dans de l'huile d'arachide ;
5. Délayez le tamarin avec un filet d'eau et mettez quelques secondes au micro-ondes. Mélangez-le, passez-le au tamis et ajoutez-le au mélange ail, gingembre ainsi que la sauce nuoc-mâm et les oignons fanes coupés en biseaux ;
6. Cuisez les œufs légèrement battus en omelette à sec et réservez ;
7. Ajoutez les nouilles cuites dans le wok ainsi que les morceaux de carotte que vous aurez égouttés et les germes de soja. Assaisonnez de 2 c à c de pâte Pad thaï et de la sauce soja. Ajoutez l'omelette détaillée en gros morceaux. Continuez la cuisson.
8. Faites revenir le reste du gingembre, de l'ail et la pâte de crevettes 2 minutes dans le l'huile d'arachide. Ajoutez les scampis et déglacez à la sauce soja. Retournez les crevettes à mi-cuisson et arrosez du jus de citron vert.

Le dressage

1. Dans une assiette creuse, dressez les nouilles dans lesquelles vous aurez ajouté en dernière minute quelques brins de coriandre entiers et parsemez-les de scampis ;
2. Terminez la décoration avec des quartiers de citron vert et des arachides grillées.

Bon appétit