

Pad thaï aux bolets et brocoli

durée totale **60 min.** 35 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson 20 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les nouilles:

2 kg	de nouilles de riz
100 ml	d'huile végétale, pour la cuisson
400 g	de brocoli à jets, coupé en gros morceaux
600 g	de bolets des mélèzes, parés
30 g	d'ail, finement émincé
100 g	de pousses de haricots mungo

Pour la marinade:

150 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
50 ml	<u>Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman</u>
50 g	de sucre roux
30 ml	de jus de citron vert
50 g	de pâte de tamarin
10 g	de flocons de piment

Pour servir:

100 g	d'oignons nouveaux, finement émincés en rondelles
100 g	de coriandre, effeuillée
200 g	de cacahuètes grillées et salées
3	citrons verts, coupés en quartiers

PRÉPARATION

Étape 1

Faire tremper les nouilles de riz dans un grand volume d'eau tiède pendant environ 30 minutes, puis les égoutter soigneusement.

Étape 2

Pour la marinade, mélanger le Ponzu citron Kikkoman, l'Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman, le sucre roux, le jus de citron vert, la pâte de tamarin et les flocons de piment.

Étape 3

Faire chauffer l'huile végétale dans une grande poêle ou un wok. Faire sauter le brocoli et les champignons pendant 1 à 2 minutes. Ajouter l'ail et mélanger. Incorporer les nouilles et les pousses de haricots mungo, puis faire sauter le tout pendant encore 2 à 3 minutes.

Étape 4

Verser la marinade et mélanger jusqu'à ce qu'elle enrobe bien tous les ingrédients. Répartir le pad thaï dans les assiettes. Ajouter les oignons nouveaux, la coriandre et les cacahuètes, puis servir avec les quartiers de citron vert.