

# Pad thai aux crevettes et sauce tamarind

durée totale **30 min.** 20 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

10 portions

### Pour le plat :

- 500 g** de nouilles de riz séchées
- 120 ml** d'huile végétale
- 1 kg** de crevettes  
décortiquées et  
déveinées
- 150 g** de tofu ferme coupé en  
dés
- 150 g** de carottes coupées en  
fines lamelles
- 25 g** d'ail (5 gousses)  
finement haché
- 10** œufs battus
- 150 g** de germes de haricots  
mungo

### Pour la sauce Pad Thai :

- 500 ml** [Sauce soja à teneur en  
sel réduite fermentation  
naturelle Kikkoman](#)
- 100 g** de pâte de tamarin
- 100 ml** de sauce de poisson
- 100 ml** de jus de citron vert
- 100 g** de sucre de palme ou de  
canne
- 200 ml** d'eau

### Garniture :

- 100 g** de cacahuètes, hachées
- 10** brins de coriandre,  
effeuillés
- 10** quartiers de citron vert

## PRÉPARATION

### Étape 1

Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

### Étape 2

Faire chauffer l'huile végétale dans une grande poêle. Faire frire les crevettes pendant 2 à 3 minutes, les retirer et réserver. Faire frire le tofu pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les carottes et l'ail et faire frire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.

### Étape 3

Ajouter les œufs et faire cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien brouillés.

### Étape 4

Ajouter les nouilles avec un peu d'eau de trempage. Mélanger la sauce soja allégée en sel Kikkoman, la pâte de tamarin, la sauce de poisson, le jus de citron vert, le sucre et l'eau, ajouter le tout à la poêle et faire sauter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Enfin, ajouter les crevettes et les germes de haricots mungo.

### Étape 5

Servir chaud, saupoudré de cacahuètes et de coriandre et garni d'un quartier de citron vert.