



Phad thaï

Par Jean-Charles Sommerard

Pour 4 personnes

- 250 g de nouilles de riz épaisses
- 8 grosses crevettes décortiquées
- 80 g de germes de soja
- 2 œufs
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons verts
- 1 piment rouge
- Jus de citron
- 6 brins de coriandre fraîche
- 2 c à café de sucre roux
- 1 c à soupe de Tamari
- 4 c à café de noix de cajoux
- 7 sprays d'aromacook saveur d'Asie.



Faites tremper les nouilles de riz dans de l'eau chaude pendant 10 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient ramollies). Rincez-les et réservez. Faites une omelette dans un Wok, ajoutez les gousses d'ail pilées, les oignons verts hachés, le piment rouge émincé, les crevettes et une cuillère à soupe de Tamari. Laissez cuire 10 minutes à feu vif, en remuant sans cesse. Ajoutez le sucre, le jus de citron et les nouilles. Lorsque le mélange est chaud, parsemez le plat de noix de cajoux grossièrement broyées, des brins de coriandre finement ciselés, de germes de soja et 7 sprays d'aromacook saveur d'Asie. Remuez 30 secondes pour qu'il soit juste chaud.