

Pad thaï végétarien



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de nouilles de riz
- 60g de pois gourmands
- 60g de haricots plats
- 1 carotte
- 1/2 poivron (jaune ou rouge)
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- un petit peu de piment ou du saté en poudre
- des pousses de soja
- des feuilles de coriandre
- 1 petite poignée de cacahuètes concassées
- 1 citron vert

Astuce : les jours de flemme, j'utilise le mélange de légumes pour wok surgelés de Mr. Picard. C'est bien pratique et les légumes sont très bons.

CUISSON DES NOUILLES DE RIZ

Faites cuire les nouilles de riz comme indiqué sur l'emballage. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et faites couler de l'eau froide dessus pendant 1 à 2 minutes, de façon à ce qu'elles ne collent plus.

Versez les nouilles dans un saladier, ajoutez la sauce soja et mélangez à la main.

CUISSON DES LEGUMES

Pendant la cuisson des nouilles, épluchez et coupez en morceaux les pois gourmands, les haricots plats, la carotte, le poivron et l'oignon.

Faites-les revenir dans un wok à feu moyen avec l'huile de coco pendant une quinzaine de minutes.

Lorsque les nouilles sont bien enrobées de sauce soja, ajoutez-les au wok ainsi que le piment et faites revenir pendant 5 minutes environ en mélangeant de temps en temps.

Hors du feu, ajoutez les pousses de soja, les feuilles de coriandre, les cacahuètes concassées et le citron vert coupé en quartiers.

Servez et mangez (avec des baguettes bien sûr) tant que c'est chaud.

