

Nouilles sautées à la thaïlandaise



d'après le livre Pasta, éditions Marabout chef

Pour 4 personnes

un paquet de queues de crevettes crues surgelées Picard 22-28 pièces

environ 4 cm de gingembre frais râpé

2 gousses d'ail pilées

1 petit piment rouge thaï épépiné et haché

1 csoupe sucre roux

60ml sauce soja

2 csoupe sauce piment doux (sweet chilli sauce)

1 csoupe de sauce de poisson (nuoc mam)

2 csoupe concentré de tomates

100g de vermicelle de soja (*ou de riz. La recette disait 250g, résultat il m'en reste plus de la moitié! 100g suffisent largement!*)

2 csoupe huile de sésame

2 grosses poignées de germes de soja

6 oignons verts (*remplacés par 3 oignons nouveaux, cives et cébettes conviendraient parfaitement*)

1/2 bouquet de coriande, finement ciselée

Commencer par tout préparer, dégeler les crevettes en les rinçant sous l'eau courante, laver, peler, épépiner, ciseler, hacher, et tout placer dans des récipients de taille adaptée chacun à la quantité d'ingrédient récupérée.

Dans un saladier assez grand pour contenir les crevettes, mélanger le gingembre râpé, l'ail écrasé et le piment haché menu. Ajouter les crevettes et mélanger pour bien enrober toutes les crevettes. Réserver au frigo.

Porter une grande casserole d'eau non salée à ébullition. Quand elle bout, verser les vermicelles de soja, couper aussitôt le feu, et attendre, environ 3 à 5 minutes, que les vermicelles soient tendres. Égoutter, rincer pour stopper la cuisson, et réserver.

Dans un bol, mélanger très vivement le sucre, la sauce soja, la sauce de piment doux, la sauce de poisson et le concentré de tomates. Il faut dissoudre le sucre.





Chauffer l'huile à feu hyper vif dans un wok.

Y jeter les crevettes et les y remuer en permanence jusqu'à ce qu'elles soient roses de partout.

Les ôter du wok dans une assiette propre.

Remettre éventuellement un peu d'huile de sésame dans le wok, *je n'ai pas eu besoin de le faire.*

Mettre les germes de soja dans le wok, et les faire légèrement tomber en remuant tout le temps. Ajouter les nouilles, bien mélanger, ça va commencer à accrocher au wok, vite ajouter la sauce et mélanger, mélanger, mélanger pour bien enrober.

Ajouter les crevettes et mélanger juste le temps de les réchauffer et de les enrober à leur tour

Ajouter les oignons verts, mélanger

Ôter du feu, ajouter les 3/4 de la coriandre, mélanger

Servir et parsemer les assiettes du reste de coriandre

