

# ONE-POT MEAL DE PÂTES STYLE PHÔ AUX CREVETTES



Par

**Antoine Sicotte**

Dans

**Ep.13 - Chef de tribu : les pâtes**

## INGRÉDIENTS :


- Huile de sésame
- 2 carottes pelées et râpées
- 2 courgettes coupées en julienne à la mandoline
- 150 g de fleurettes de brocolis (ou de mini bok choy)
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à café de gingembre haché
- 1,5 L de bouillon de bœuf (ajustez la quantité au besoin)
- 3 c. à soupe de sauce poisson
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1/2 paquet de spaghettini
- 16 grosses crevettes décortiquées et déveinées
- POUR LA GARNITURE
- 25 g de coriandre hachée
- 2 oignons verts hachés (ciboule)
- 60 g d'arachides hachées
- 1 lime coupé en quartiers


## RECETTE :


Notez cette recette !

1. Dans une grande casserole, sur feu moyen, versez un filet d'huile de sésame et faites revenir les carottes, les courgettes en julienne, les fleurs de brocoli, l'ail et le gingembre 2 à 3 min.
2. Déglacez avec le bouillon de bœuf et ajoutez la sauce de poisson et la sauce soja. Portez à ébullition.
3. Ajoutez les pâtes et faites cuire environ 7 à 8 min en remuant fréquemment pour éviter que les pâtes ne collent. Ajoutez les crevettes et poursuivez la cuisson pendant 5 min.
4. Servez dans 4 grands bols avec une généreuse quantité de bouillon. Garnissez de coriandre, d'oignons verts, d'arachides hachées et d'un quartier de lime.

## PRÉPARATION :

 10 minutes

 12 minutes

 4 personnes

 Facile