

PAD SEW AUX CREVETTES ET ARACHIDES



Par

Antoine Sicotte

Dans

**Ep.02 - Chef de tribu :
dîner asiatique**


INGRÉDIENTS :


- SAUCE
- 65 ml de sauce soya
- 65 ml de sauce aux huîtres
- 2 c. à soupe de beurre d'arachide
- 2 c. à soupe de mirin
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à café d'huile de sésame
- Quelques gouttes de sauce sriracha (optionnel)
- PAD SEW
- 200 g de vermicelles de haricots larges
- 2 c. à soupe d'huile de sésame ou d'huile de canola
- 30 crevettes
- 600 g de brocolis en morceaux
- 1 poivron rouge, coupé en cubes
- 2 gousses d'ail, hachées
- 50 g de châtaignes d'eau émincées
- GARNITURE
- 30 g d'arachides hachées
- 15 g de coriandre fraîche hachée


RECETTE :

1. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce et réservez.
2. Dans un grand bol, submergez les vermicelles d'eau bouillante et laissez reposer de 5 à 7 minutes, égouttez et réservez.
3. Dans une grande poêle ou dans un wok, à feu moyen-vif, ajoutez un filet d'huile et faites revenir les crevettes 1 à 2 minutes. Salez et poivrez. Réservez.
4. Dans la même poêle, ajoutez un autre filet d'huile et faites revenir le brocoli et le poivron, 4 à 6 minutes. Ajoutez l'ail et les châtaignes d'eau et faites cuire 1 minute.
5. Ajoutez aux légumes les crevettes réservées et les vermicelles de riz et bien mélanger. Versez la sauce et bien incorporer. Rectifiez l'assaisonnement.
6. Garnissez avec les arachides et la coriandre. Servez.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 15 minutes

 4 personnes

 Facile