



# PAD SEE EW AUX CREVETTES

avec pois au gingembre et basilic thaï



**BONJOUR**

**BASILIC THAÏ**

Le basilic thaï a un goût plus prononcé que son cousin italien!

**TEMPS: 35 MIN**



Crevettes



Pois verts



Nouilles chow mein



Arachides hachées



Échalote



Basilic thaï



Ail



Mélange soja-sauce aux huîtres



Gingembre



## SORTEZ

- Grande casserole
- Zesteur
- Passoire
- Presse-ail
- Cuillères à mesurer
- Grande poêle antiadhésive
- Tasses à mesurer
- Sel et poivre
- Petit bol
- Huile d'olive ou de canola
- Essuie-tout
- Sucre (½ c. à thé)

## INGRÉDIENTS

4 pers

- Crevettes 10 570 g
- Pois verts 227 g
- Nouilles chow mein 1 400 g
- Arachides, hachées 7 56 g
- Échalote 50 g
- Basilic thaï 7 g
- Ail 6 g
- Mélange soja-sauce aux huîtres 1,4,9,11 6 c. à table
- Gingembre 30 g

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 74 °C/165 °F.



## BON DÉPART



Pas de presse-ail? Pas de souci! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper et les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.



**1 PRÉPARATION**  
Laver et sécher tous les aliments.\*  
Peler, puis émincer ou presser l'ail. Peler, puis râper finement 1 c. à table de gingembre. Peler, puis couper l'échalote en tranches de 0,5 cm (¼ po). Émincer les feuilles de basilic. Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau chaude. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



**4 CUIRE LES CREVETTES**  
Dans la même poêle, ajouter 1 c. à table d'huile, puis les crevettes, l'ail et le gingembre. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses, de 3 à 4 min. (ASTUCE: cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.\*\*)  
Saler et poivrer.



**2 GRILLER LES NOIX**  
Entre-temps, dans une passoire, égoutter et rincer les crevettes, puis les sécher avec un essuie-tout. Réserver. Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter les arachides. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 3 à 4 min. (ASTUCE: attention de ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette.



**5 ASSEMBLAGE**  
Dans la même poêle, ajouter les nouilles, les légumes, le mélange soja-sauce aux huîtres, ½ c. à thé de sucre et ½ tasse d'eau. Mélanger délicatement pour réchauffer le tout, de 1 à 2 min.



**3 CUIRE LES LÉGUMES**  
Dans la même poêle à feu moyen, ajouter 1 c. à table d'huile, puis les échalotes et les pois verts. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les légumes soient tendres, de 4 à 5 min. Saler et poivrer. Entre-temps, ajouter les nouilles à l'eau bouillante. Cuire à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 1 à 2 min. Égoutter et réserver. Lorsque les légumes sont cuits, les réserver dans une assiette.



**6 FINIR ET SERVIR**  
Répartir le pad see ew aux crevettes dans les bols. Saupoudrer de feuilles de basilic et d'arachides.

## AROY DEE!

Une expression thaïlandaise qui signifie « délicieux » !