

# Pad thai

## Ingrédients :

- 400g de nouilles de riz
- un pot de 200g environ de sauce pad thai
- 300g de germes de soja
- une botte d'oignons verts
- 2 oignons blancs
- 250g de petites crevettes cuites décortiquées



## Préparation :

Faire bouillir de l'eau et faire cuire les nouilles de riz (8 à 10 minutes).

En parallèle, émincer l'oignon en petits cubes et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Quand l'oignon commence à dorer, ajouter les crevettes. Laisser cuire quelques minutes à feu moyen.

Ajouter le bocal de sauce et bien remuer. Remplir le bocal vide d'eau et ajouter au mélange pour diluer la sauce. Laisser bouillir.

Pendant ce temps, émincer les tiges d'oignons verts. Ajouter au mélange avec les germes de soja. Bien mélanger et ôter du feu.

Servir les nouilles de riz avec la sauce.