

Mes Recettes

N°3

PAD THAÏ AU BOEUF

INGRÉDIENTS : 180g de nouilles chinoises, 300g de boeuf haché, 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron jaune, 1 oignon, 4 CS de sauce soja, 1 CS de vinaigre de riz, 1 CS d'huile de sésame, gingembre frais, coriandre fraîche, 2 piments oiseaux, sel et poivre au goût, quelques cacahuètes .

Émincez le gingembre et l'oignon, coupez tous les légumes en dés. Dans un wok versez de l'huile de sésame, faites suer l'oignon. Ajoutez le vinaigre de riz ainsi que la sauce soja, le gingembre et les épices, versez les légumes avec la viande hachée et laissez mijoter une quinzaine de minutes à feu doux.

- Faites cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet. Puis versez-les dans le wok. Mélangez le tout. Assaisonnez selon vos goûts. Servir dans des assiettes creuses, parsemez de coriandre fraîche et de cacahuètes natures hachées.

30 minutes • 2 personnes

