



TEMPS DE PRÉPARATION  
20 MIN



TEMPS DE CUISSON  
10 MIN

# PAD THAÏ VEGAN

## Ingrédients :

- ① Carottes 2 pièces
- ① Courgette 1 pièce
- ① Poivrons jaunes 3 pièces
- ① Gousse d'ail 1 pièce
- ① Oignon rouge 1 pièce
- Nouilles chinoises 800 g
- Bouillon basilic thaï 1,5 litre
- Huile de sésame 50 ml
- Noix de cajou 40 g
- ① Citron vert 1 pièce
- Tofu 600 g
- ① Coriandre 10 g

### Sauce sucrée salée :

- Sauce soja 40 ml
- Vinaigre de cidre 10 ml
- Sirop d'érable 20 g
- Bouillon basilic thaï 100 ml
- Piment d'Espelette Pm
- ① Pousses de basilic thaï Pm

## Progression :

Eplucher et laver les légumes.  
Tailler tous les légumes en fine julienne.  
Hacher finement l'ail dégermée.  
Cuire les nouilles dans un bouillon au basilic thaï 4 minutes.  
Dans un wok bien chaud avec l'huile de sésame, faire revenir les légumes 4 minutes (ils doivent rester légèrement croquants).  
Ajouter les nouilles, les noix de cajou hachées, le citron vert zesté et la coriandre hachée.  
Griller le tofu à la plancha avec un filet d'huile de sésame.

### Sauce sucrée salée :

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Dresser le pad thaï puis assaisonner de sauce sucrée salée et disperser quelques pousses de basilic thaï dessus.

