

# Pad thâï légumes et fruits secs

## Ingrédients:

- 140 g de nouilles de riz
- 2 c. à soupe de sucre blanc
- 2 ml de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sauce de poisson vegan (Nuoc Mam Chay)
- 160 g. de tranches Originales d'Heura
- Huile d'olive
- 100 g de germes de soja
- 2 pousses de ciboulette
- 70 g de cacahuètes
- 1 c. à café de flocons de piment
- 2 citrons verts

## TEMPS:

50 minutes

## Préparation:

- Hydrater les nouilles dans de l'eau froide pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- 2
- Dans un autre bol, mélanger le sucre avec le vinaigre de riz et la sauce de poisson jusqu'à dissolution. Réserver.
- 3
- Faire sauter les tranches originales d'Heura dans une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois dorées, ajouter les nouilles égouttées avec la sauce.
- 4
- Ajouter les germes de soja, la ciboulette hachée, les cacahuètes écrasées et le piment. Faire sauter pendant une minute supplémentaire, retirer du feu et servir. Garnir avec la ciboulette et ajouter du jus de citron vert à volonté.

