

Pad thaï aux courgettes

Ingrédients (2 pers.)

- 2 courgettes, coupées en spaghettis
- 1 poivron rouge, coupé en fines lamelles
- 1 botte d'oignons de printemps, coupés en biseau.
- 250 g de haricots mungo
- 3 c. à s. de cacahuètes, hachées
- 1 bouquet de coriandre
- 2 c. à s. de basilic thaï



Pour la sauce :

- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de sauce de poisson
- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de piment séché et broyé
- 1 citron vert, en jus

Préparation

1. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients pour la salade, puis réserver.
2. Dans un autre bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce. Mélangez bien et versez sur la salade.
3. Brassez la salade et rectifiez l'assaisonnement si besoin.