

PAD THAI

Plat traditionnel thaïlandais de renommée mondiale, ces délicieuses nouilles sautées sont terriblement addictives, qu'elles soient cuisinées à la viande ou aux crevettes.



Ingrédients:

-Sauce:

- 1 cas de pâte de tamarin
- 1 petit verre de bouillon de poulet
- 3cas de sauce nuoc-mam
- 1 cas de sauce pimentée
- Poivre

-Pad thai

- 200/250g nouilles de riz
- petites crevettes crues
- 100/150g de poulet
- 1cas de sauce soja
- 4/5 oignons verts coupés
- 4/5 gousses d'ail écrasées
- 1 cac de galanga râpé fin
- Piments verts/rouges
- 1oeuf
- 1 une grande poignée de germes de soja
- coriandre fraîche
- 1 poignée de cacahuètes pilées
- 3 cas d'huile (type arachide)
- 1 citron vert

-Mettre les nouilles dans de l'eau bouillante 4 minutes et rincer abondamment à l'eau froide, elle doivent rester assez fermes.

-Couper le poulet en dés et faire tremper dans la sauce soja.

-mélanger tous les ingrédients de la sauce.

-faire chauffer l'huile à feu vif dans une sauteuse ou un wok puis ajouter l'oignon le galanga et l'ail, faire sauter 1 minute.

-Ajouter le poulet, faire cuire 2 à 3 minutes et ajouter les crevettes jusqu'à ce qu'elles prennent un teinte rosée.

-Pousser les ingrédients pour ajouter l'œuf directement sur la poêle et le brouiller (si besoin rajouter de l'huile avant).

-Ajouter les nouilles et arroser de la moitié de la sauce puis continuer à faire sauter en ajoutant la sauce au fur et à mesure jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.

-Servir en garnissant d'herbes fraîches, cacahuète et d'un quartier de citron

