Mmmmh!

Pad Thaï – nouilles sautées à la thaï

Ingrédients

Nouilles & garniture:

600 g de nouilles de riz (moyennes, trempées 30min dans l'eau tiède)
750 g de crevettes décortiquées (ou poulet/tofu)
10 œufs
10 gousses d'ail émincées
250gr oignons émincés
250 g de germes de soja
5 petites carottes (~300 g), râpées ou en julienne
10 ciboules (oignons nouveaux, ~150 g), émincés
100 g de cacahuètes grillées concassées non salées
5 citrons verts (en quartiers)
100 g d'huile (arachide ou tournesol)

Sauce Pad Thaï :

300 g de pâte de tamarin
150 g de sauce poisson (nuoc-mâm)
150 g de sauce soja dark
100 g de sucre de palme (ou sucre de canne non raffiné)
75 g de vinaigre de riz
25–50 g de pâte de piment
150 g d'eau

Personnes: 10

Temps de cuisson: 25 min.

Temps de préparation: 45 min.

Matériel spécifique

Wok

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Instructions

Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède, 15 minutes au moins, puis réserver. Faire dorer les cacahuètes sous le grill du four, puis les concasser grossièrement.

Découper l'oignon en lamelles, et les jeunes oignons en fins tronçons.

Décortiquer les crevettes et inciser le dos afin d'enlever le filament noir qui s'y trouve. Battre les oeufs. Réserver.

Faire chauffer le wok avec l'huile, Faire ensuite revenir les oignons dans un wok bien chaud, Ajouter les crevettes, la pâte « pad thaï », la sauce de soja et terminer avec le sucre de palme.

Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes. Ajouter les nouilles de riz bien égouttées, faire revenir en remuant (les pâtes doivent être bien cuites). Ajouter l'oeuf en omelette et continuer à cuire. Eventuellement ajouter un peu d'eau de trempage.

Ajouter maintenant les jeunes oignons, les germes de soja et parsemer de cacahuètes grillées.

Servir avec à disposition des convives, les cacahuètes, le vinaigre et le piment.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be