

Pad Thai

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 blancs de poulets coupés en cubes
- 2 œufs
- 10 crevettes décortiquées et sans boyaux
- 250g de pousses de soja
- 100ml de sauce nuoc mam
- 50g de sucre en poudre
- 100g de pâte de tamarin (je n'en ai pas trouvé, j'ai mis du jus de citron vert)
- 1 jus de citron vert
- 15ml de vinaigre de riz blanc
- 2 cuil. à soupe de sauce de piment Sriracha (ou autre piment pour moi)
- 1 cuil. à soupe de sauce soja concentré
- 300g de vermicelles de riz ou nouilles de riz plongés dans un bain d'eau tiède 1h
- 3 gousses d'ail épluchées et hachées
- 50g de cacahuètes concassées
- 2 oignons cibettes émincés (remplacés par une échalote et de la ciboulette)
- huile de tournesol

Préparation de la sauce

Dans un petit saladier, préparez la sauce en versant la sauce nuoc mam, le sucre, la pâte de tamarin, le vinaigre de riz, le piment Sriracha et la sauce soja. Réservez de côté.

Préparation

Dans une poêle wok chaude, versez un trait d'huile puis l'ail haché, cuire 2 minutes sans coloration, ajoutez le poulet. Ajouter les crevettes.

Laissez cuire quelques minutes.

Poussez la viande, versez les œufs battus (comme des oeufs brouillés, on remue) et commencez à cuire comme des œufs brouillés.

Ajoutez les pousses de soja puis les nouilles.

les oignons et la moitié des cacahuètes, continuez à cuire. Versez la sauce. Mélangez

Servez avec un quartier de citron vert et le reste des cacahuètes par dessus.