

Pad Thai



Ingrédients :

- 340 g (¾ lb) de nouilles de riz plates
- 340 g (¾ lb) de poulet désossés et sans la peau, émincés
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson (nuoc-mam)
- 5 ml (1 c. à thé) de cassonade
- 2 échalotes vertes, hachées
- 75 ml (1/3 tasse) d'huile de canola
- 500 ml (2 tasses) de légumes asiatiques congelés, décongelée
- 4 œufs, légèrement battus
- Sel et poivre

Sauce :

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce de poisson (nuoc-mam)
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce au piment fort Sriracha
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola

Garniture :

- 500 ml (2 tasses) de fèves germées
- 75 ml (1/3 tasse) d'arachides non salées, grillées et broyées finement
- 1 lime, coupée en quartiers
- Feuilles de coriandre au goût

Préparation :

1. Dans un grand bol rempli d'eau tiède, plonger les nouilles de riz et les laisser tremper de 15 à 25 minutes.
2. Dans un bol, mélanger le poulet avec la sauce de poisson, la cassonade et les échalotes.
3. Laisser mariner 5 minutes.
4. Dans un wok, à feu moyen-élevé, dorer le poulet dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
5. Ajouter les trois quarts des légumes et poursuivre la cuisson 1 minute.
6. Retirer du wok dans un grand bol au chaud.
7. Dans la même wok, à feu moyen-élevé, cuire les œufs dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile, en les brisant à l'aide d'une spatule en caoutchouc, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saler et poivrer. Transvider dans le bol.

Sauce :

1. Dans un autre bol, mélanger: l'eau, le jus de lime, le sucre de canne, la sauce de poisson et la sauce Sriracha. Réserver.
2. Dans le wok, attendrir l'ail dans l'huile, poursuivre la cuisson environ 30 secondes.
3. À l'aide de pinces, ajouter les nouilles tout juste égouttées et bien les enrober.
4. Ajouter rapidement la sauce et poursuivre la cuisson en mélangeant les nouilles sans arrêt jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
5. Ajouter le mélange poulet et œufs. Bien mélanger.

Garnitures

Répartir les nouilles et les garnitures dans les bols en mélangeant légèrement les fèves germées. Garnir du reste de poireau, des arachides, d'un quartier de lime et feuille de coriandre.