



Nouilles thaïlandaises sautées (Pad Thai)

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une version occidentalisée et simplifiée du « Pad Thai ». Bien que l'ingrédient carné de base soit la crevette, on y rajoute parfois un peu de viande de poulet ou de porc. On peut y incorporer également du tofu, des crevettes séchées, du radis en saumure, et garnir avec des rondelles de concombre, des quartiers de citron vert, de la menthe, des feuilles de coriandre, du basilic frit... Enfin, la proportion des ingrédients varie d'une recette à l'autre. Le Pad Thai est un plat où toute la créativité du cuisinier peut s'exprimer !

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 30 min - Cuisson: 1 h 15 - Durée: 2 h 15

Ingrédients

- 400 g de nouilles de riz
- 500 g de crevettes roses cuites
- 400 g de germes de soja
- 3 gousses d'ail
- 2 œufs
- 3 échalotes
- 60 g de cacahuètes non salées
- huile

Assaisonnement

- 1 citron vert
- 75 ml de vinaigre d'alcool blanc à 6%
- 2 cuillères à soupe de Nuoc Mâm
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek

Recette liée

- [Sambal Oelek](#)

Préparation

1. Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau froide pendant 2 heures. Les découper avec des ciseaux, les égoutter et les couvrir avec un linge humide pour qu'elles ne se dessèchent pas.
2. Pendant que les nouilles trempent, décortiquer les crevettes en laissant la queue.
3. Rincer soigneusement les germes de soja.
4. Éplucher et hacher l'ail.
5. Éplucher et émincer les échalotes.
6. Presser le citron.
7. Hacher grossièrement les cacahuètes.
8. Dans un bol, mélanger le vinaigre, le jus de citron vert, le Nuoc Mâm, le ketchup, le sambal et le sucre.
9. Quand les nouilles ont fini de tremper, battre les œufs.
10. Dans un wok ou une grande poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faire sauter l'ail jusqu'à ce qu'il soit brun clair. Ajouter les crevettes, puis l'assaisonnement. Porter à ébullition.
11. Incorporer délicatement les nouilles en mélangeant jusqu'à ce qu'elles aient absorbé presque toute la sauce.
12. Les étaler sur les côtés du wok ou de la poêle en laissant un espace au milieu. Ajouter les œufs battus au centre. Pendant que les œufs cuisent, replier les nouilles par-dessus et bien mélanger tous les ingrédients.
13. Incorporer les échalotes, les cacahuètes et les germes de soja.
14. Mélanger une dernière fois et servir.

Remarques ou suggestions

- Servir accompagné de germes de soja, d'oignons verts, de cacahuètes hachées et de quartier de citron.

Ingrédients originaux

- Germes de soja
- Nuoc-Mâm
- Sambal oelek
- Nouilles de riz