

PAD THAI AUX CREVETTES

Pour 8 personnes
Fait par : Dauphine Georgio
Le : Décembre 2016

1. Éléments principaux :

- 250 g de nouilles de riz épaisses
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de piments rouges, hachés
- 150 g de porc finement émincé
- 100 g de chair de crevettes, hachée
- 1 bouquet de ciboule de Chine, haché
- 2 œufs
- 1 tasse de germes de soja
- 1 brin de coriandre fraîche
- 1/4 de tasse de cacahuètes grillées et concassées

2. Éléments de la sauce :

- 2 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de sucre roux

Mettre dans un bol la sauce de poisson, le jus de citron et le sucre roux et mélanger le tout.

3. Réalisation du Pad Thaï aux crevettes

Tremper les nouilles de riz 10 mn dans de l'eau chaude, jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Égoutter et réserver.

Chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle.

Lorsque l'huile est très chaude faire revenir l'ail, les piments et le porc en remuant constamment pendant 2 mn.

Ajouter la chair de crevettes et faire cuire 3 mn sans cesser de remuer.

Ajouter la ciboule et les nouilles, couvrir et prolonger la cuisson d'1 mn.

Ajouter la sauce et les œufs battus.

Bien mélanger à l'aide de pincettes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

4. Dressage :

Mettre dans une assiette creuse puis parsemer de germes de soja, de coriandre et de cacahuètes.

Ce plat s'accompagne traditionnellement d'oignons frits, de sucre roux et de cacahuètes hachées.