

Nouilles thaïlandaises sautées

Voici une version occidentalisée 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 : pour 6 personnes - Durée totale : 2 heures 30 minutes

Ingrédients

- 500 g de nouilles de riz
- 500 g de crevettes roses cuites
- 400 g de germes de soja
- 3 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 3 échalotes
- 4 cuillères à soupe de cacahuètes non salées
- huile

Assaisonnement

- 1 citron vert
 - 90 ml de vinaigre d'alcool
 - 2 cuillères à soupe de Nuoc Mâm
 - 1 cuillère à soupe de ketchup
 - 4 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café de purée de piment
-

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. Décortiquer les crevettes et les couper en deux dans la longueur.
 3. Rincer soigneusement les germes de soja.
 4. Éplucher et hacher l'ail.
 5. Éplucher et émincer les échalotes.
 6. Dans un bol, mélanger le vinaigre, le jus de citron vert, le Nuoc Mâm, le ketchup, la purée de piment et le sucre.
 7. Hacher les cacahuètes.
 8. Presser le citron.
 9. Battre les oeufs.
 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 oeufs battus au centre. Pendant que les oeufs 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.
-



Nouilles thaïlandaises sautées

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



Nouilles thaïlandaises sautées

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

Publié par Lucullent le 7 novembre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.