

zeste

Pad thaï aux crevettes et au poulet

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **15 min**



Préparation

1. Tremper les nouilles de riz dans de l'eau très chaude environ 15 minutes. Égoutter les nouilles et les rincer à l'eau froide. Réserver.
2. Mélanger le sirop d'érable, la sauce de poisson, le jus de lime, le vinaigre, le sambal oelek et le bouillon. Réserver.
3. Chauffer l'huile dans un wok ou un poêlon à feu vif et y blondir les oignons et l'ail quelques secondes.
4. Ajouter le poulet et faire sauter 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Incorporer les crevettes et remuer ensemble une minute ou jusqu'à ce qu'elles commencent à rôtir, ajouter les œufs battus et déposer les nouilles, remuer tout pour bien mélanger.
5. Ajouter la sauce et remuer. À la fin, parsemer d'oignons verts et de germes de soja et laisser cuire une à deux minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient ramollies.
6. Servir avec un trait de jus de lime, de la coriandre et des arachides écrasées.

PUBLICITÉ

Ingrédients

225 g (8 oz) de nouilles de riz plates

SAUCE

45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à soupe) de sauce de poisson

65 ml (1/4 tasse) de jus de lime

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale

30 ml (2 c. à soupe) d'oignons rouges, hachés

15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché

250 g (9 oz) de hauts de cuisse de poulet, désossés sans la peau et tranchés en lanières

8 crevettes crues moyennes

2 œufs battus

1 grosse botte d'oignon vert

750 ml (3 tasses) de germes de soya

GARNITURE

PUBLICITÉ

125 ml (1/2 tasse) de coriandre

4 quartiers de lime

Arachides, écrasées