

zeste

Pad thaï au porc

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **10 min**

Préparation

1. Cuire les nouilles dans de l'eau bouillante salée durant 2 minutes. égoutter et rincer à l'eau froide (pour éviter qu'elles ne collent ensemble).
2. Dans un bol, déposer le porc, l'enrober de sucre et le réserver.
3. Dans un petit bol, déposer la pâte de tamarin et laisser reposer quelques minutes dans 2 c. à soupe d'eau chaude. Mélanger et la passer dans une passoire. Y ajouter la sauce soya et le nuoc mam. Réserver.
4. Chauffer un wok à feu moyen sur votre cuisinière et y verser 1 c. à soupe d'huile de sésame. Faire tomber l'ail et cuire rapidement jusqu'à légère coloration. Ajouter les lanières de porc sucré et saisir jusqu'à coloration dorée. Ajouter les œufs, assaisonner et brasser vigoureusement pour ne pas qu'ils collent au fond du wok. Cuire pendant 1 minute et retirer du feu.
5. Retirer le tout du wok et remettre celui-ci sur feu moyen. Ajouter 1 c. à soupe d'huile de sésame et saisir les nouilles de riz pour qu'elles réchauffent.
6. Tasser les nouilles sur le côté du wok et saisir les fèves germées. Ajouter les noix de macadam et la pâte de crevettes. Verser les sauces tamarin, soya et nuoc mam. Incorporer le mélange porc et œufs et brasser le tout avec des pinces. Garnir de coriandre, d'oignons verts et de juliennes de poivron rouge. Servir avec des quartiers de lime.

PUBLICITÉ

Ingrédients

115 g (4 oz) de filets de porc coupé en fines lanières (1 filet de porc)

5 ml (1 c. à thé) de sucre granulé

15 ml (1 c. à soupe) de pâtes de tamarin

15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya réduite en sodium

15 ml (1 c. à soupe) de sauce poisson (Nuoc-mâm)

3 gros œufs battus

Sel et poivre du moulin

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame

2 gousses d'ail

225 g (1/2 lb) de nouilles de riz

PUBLICITÉ

750 ml (3 tasses) de fèves germées

15 ml (1 c. à soupe) de pâtes de crevettes

250 ml (1 tasse) de noix de macadam, hachées

45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée

65 ml (1/4 tasse) d'oignons verts

85 ml (1/3 tasse) de poivrons rouges, taillé en julienne

1 lime coupée en quartiers

► [Voir la vidéo de la recette](#)

Bon à savoir !

Bon à savoir: la pâte de tamarin est acidulée, sa couleur et sa texture rappellent celles des dattes. La pâte de crevettes est un condiment de couleur rouge. Les deux sont en vente dans les commerces asiatiques.