

# zeste

## Pad thaï authentique au poulet

par MARTIN PATENAUDE

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **15 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **5 min**



### Préparation

1. Dans un bol, mélanger le tamarin, le sucre et la sauce de poisson. Réserver.
2. Dans un wok, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile à feu vif. Ajouter les lanières de poulet et sauter de 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Assaisonner de sel et de poivre et réserver.
3. Remettre le wok sur le feu et chauffer 1 cuillère à soupe d'huile à feu vif. Sauter l'ail et l'échalote pendant 20 secondes, en remuant fréquemment. Ajouter la pâte de crevettes et les radis marinés et cuire pendant 20 secondes.
4. Ajouter les nouilles de riz cuites, le mélange de tamarin/sauce de poisson et le poulet. Cuire pendant 1 minute en remuant fréquemment. Bien enrober les nouilles de la sauce.
5. Faire un nid au centre du wok et y craquer les œufs. Bien mélanger pour brouiller les œufs.
6. Ajouter la ciboulette, les fèves germées et la moitié des arachides. Bien mélanger. Retirer du feu.
7. Diviser le pad thaï dans 4 assiettes. Garnir des arachides restantes et de quelques tranches de lime. Servir aussitôt.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

180 g (6 oz) de nouilles de riz moyennes, cuites (al dente) et refroidies

45 ml (3 c. à soupe) de tamarin liquide (dilué dans la même quantité d'eau chaude)

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de sauce de poisson

45 ml (3 c. à soupe) d'huile de pépins de raisin

350 g (3/4 lb) de hauts de cuisse de poulet désossés, sans peau et coupés en lanières

1 gousse d'ail

1 échalote française, émincée

15 ml (1 c. à soupe) de pâte de crevettes (ou plus au goût)

30 ml (2 c. à soupe) de radis marinés, hachés

2 œufs

Quelques tiges de ciboulette (ou fleur d'ail), hachées

500 ml (2 tasses) de fèves germées

60 ml (1/4 tasse) d'arachides non salées, écrasées

Des quartiers de limes en garniture

PUBLICITÉ

## Bon à savoir !

→ Un bon pad thaï se réalise en moins de 5 minutes de cuisson. La clé du succès est de préparer tous les ingrédients à l'avance et de cuire le tout à feu très élevé.

→ Pour un pad thaï plus épicé, on peut ajouter des tranches de piment oiseau thaï avec l'ail et l'échalote.

→ On peut remplacer le poulet par du tofu, du bœuf, du porc ou des crevettes.