

metro



Délicieux Pad Thai

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 ml Huile végétale
(1/2 c. à thé)

7 ml Huile végétale
(1/2 c. à soupe)

225 g Poitrines de poulet désossées sans la peau,
(1/2 lb) tranchées finement

1/2 Emballage de nouilles de riz de petite taille,
cuites

2 Oeuf, légèrement battus

45 ml Oignon vert, tranché finement
(3 c. à soupe)

125 ml Germes de haricot
(1/2 tasse)

Préparation

Faire chauffer 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'huile dans une poêle à frire moyenne. Faire cuire les œufs, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits (1 à 2 minutes). Retirer de la poêle et hacher grossièrement en morceaux de 1/2 cm (0,2 po). Mettre de côté.

Faire chauffer 7 ml (1/2 c. à soupe) d'huile dans une grande poêle à frire. Ajouter le poulet tranché et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit, soit environ 7 à 10 minutes.

Ajouter les germes de haricot, les œufs, 30 ml (2 c. à soupe) d'oignons verts, les nouilles ramollies et la sauce. Faire sauter encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres et bien enrobées de sauce.

Servir avec le reste des oignons verts et les arachides.

Source : V-H

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

355 ml Sauce Pad thai

45 ml Arachides rôties non salées hachées
(3 c. à (facultatif)
soupe)

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
