



Pad thaï (le meilleur)

Préparation 40 MIN

Cuisson 20 MIN

Trempage 15 MIN

Portions 6

Ingrédients

Pad thaï

- 340 g (3/4 lb) de nouilles de riz plates
- 340 g (3/4 lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans la peau, émincés
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
- 5 ml (1 c. à thé) de cassonade ou de sucre de canne
- 2 échalotes françaises, hachées
- 75 ml (1/3 tasse) d'huile de canola
- 1 poireau, émincé (environ 500 ml/2 tasses)
- 4 oeufs, légèrement battus
- 340 g (3/4 lb) de tofu ferme, coupé en cubes et épongé

Sauce

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade ou de sucre de canne
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce de poisson
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce au piment fort Sriracha
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola
- 30 ml (2 c. à soupe) de paprika doux

Garnitures

- 150 g (2 tasses) de fèves germées
- 50 g (1/3 tasse) d'arachides non salées, grillées et broyées finement
- Quartiers de lime, pour le service

Préparation

Pad thaï

1. Dans un grand bol rempli d'eau tiède, plonger les nouilles de riz et les laisser hydrater de 15 à 25 minutes.

2. Dans un autre bol, mélanger le poulet avec la sauce de poisson, le paprika, le sucre de canne et les échalotes. Laisser mariner 5 minutes.
3. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer le poulet dans 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Attention aux éclaboussures. Ajouter les trois quarts du poireau et poursuivre la cuisson 1 minute. Réserver dans un grand bol au chaud.
4. Dans la même poêle, à feu moyen-élevé, cuire les œufs dans 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile, en les brisant à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saler et poivrer. Transvider dans le bol.
5. Dans la même poêle, dorer le tofu dans le reste de l'huile. Saler et poivrer. Transvider dans le bol.

Sauce

6. Dans un troisième bol, mélanger, l'eau, le jus de lime, le sucre de canne, la sauce de poisson et la sauce Sriracha. Réserver.
7. Dans la même poêle, attendrir l'ail dans l'huile. Ajouter le paprika et poursuivre la cuisson 30 secondes. À l'aide de pinces, ajouter les nouilles tout juste égouttées et bien les enrober. Ajouter rapidement la sauce et poursuivre la cuisson en mélangeant les nouilles sans arrêt jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ajouter le mélange poulet, œufs et tofu. Bien mélanger.

Garnitures

8. Répartir les nouilles et les garnitures dans les bols en mélangeant légèrement les fèves germées. Garnir du reste de poireau, des arachides et d'un quartier de lime.