

16. PAD THAÏ

ORIGINE : STYLE THAÏ



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300 gr de nouilles de riz*
2 œufs
Cacahuètes*
2 càs de sauce poisson*
2 càs de sauce soja*
2 oignons nouveaux *
1 càs de pâte de tamarin*
1 gousse d'ail
2 càs de sucre
Huile d'arachide *
Jeunes pousses d'oignons
Poulet (ou tofu*)
Piment en poudre*
1 citron vert *
Une poignée de coriandre *

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 45 minutes

RECETTE

01

Cuisez les nouilles en suivant les indications du paquet. Égouttez les nouilles. Ensuite, dans un bol mélangez la sauce soja, le poisson, la pâte de tamarin ainsi que le sucre.

02

Épluchez les oignons. Hachez grossièrement les oignons, l'ail et la coriandre. Écrasez aussi les cacahuètes en gros morceaux. Pour finir, coupez le poulet en fines lamelles.

03

Dans un wok chaud, versez un filet d'huile d'arachide. Ajoutez l'ail et les oignons. Une fois les oignons dorés, ajoutez le poulet. Une fois le poulet légèrement cuit, ajoutez les nouilles d'un coup et mélangez bien. Ajoutez le $\frac{3}{4}$ du mélange de sauce sur les nouilles et remélangez.

04

Faites un puits au milieu des nouilles dans le wok et cassez-yles deux œufs en ajoutant le reste du mélange de sauce. Une fois les œufs cuits, re-assaisonnez d'après vos goûts.

05

Servez dans une assiette assez large, saupoudrez généreusement en cacahuètes, de coriandre et de morceaux de jeunes pousses d'oignons. Présentez avec un morceau de citron vert ainsi qu'avec une pincée de piment.