

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PAD THAI



Nouilles de riz pour 2 à 3 personnes (idéalement plat de style linguine)

2 c. à table d'huile

250 gr ($\frac{1}{2}$ lb) environ de crevettes ou poulet ou combinaison de votre choix

2 à 3 gousses d'ail hachées

1 à 2 c. à thé de gingembre frais râpé

1 oignon vert haché

1 œuf battu

1 c. à table de sauce poisson

1 c. à thé de sauce tamari (facultatif)

1 c. à thé de sauce soya

$\frac{1}{4}$ tasse bouillon de poulet

Piment broyé ou Tabasco (Facultatif pour relever au goût)

AU MOMENT DE SERVIR :

1 oignon vert ciselé cru

1 poignée de fèves germées crues

1 lime en cartiers

3 à 6 c. à table d'arachides broyées

Poivre au goût

Faire tremper les nouilles de riz dans le l'eau tiède environ 15 minutes.

Pendant ce temps, dans un grand poêlon antiadhésif (sauteuse ou Wok), mettre l'huile et faire sauter la viande environ 5 à 8 minutes à feu moyen-élevé jusqu'à cuisson parfaite.

Ajouter ensuite l'ail, l'oignon vert, le gingembre et l'œuf en continuant la cuisson 1 minute de plus tout en remuant.

Réduire le feu à moyen, verser le reste des ingrédients liquides et les nouilles bien égouttées et continuer la cuisson en remuant régulièrement environ 2 minutes pour permettre à la sauce d'épaissir et d'adhérer aux nouilles.

Au moment de servir, ajouter les 4 derniers ingrédients sur le dessus ou à côté. Chaque convive presse la lime sur les nouilles et mélange tous les ingrédients.

Ce plat Thaïlandais qui signifie "friture de style Thaïlandaise" est l'un des plats le plus connu en dehors de son pays d'origine. Ce plat est devenu populaire en temps de récession après la 2ième guerre mondiale.

N'hésitez pas à utiliser d'autres fruits de mer ou viandes selon votre inspiration. Pour une version végétarienne, remplacer la viande par du Tofu.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM