



Pad thaï au poulet

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 150g de nouilles de riz moyennes, cuites 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 cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce de poisson
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 340 g (3/4 lb) de hauts de cuisse de poulet désossés, sans peau et coupés en lanières
- 1 échalote française, pelée et émincée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de crevettes (ou de pâte d'anchois)**
- 2 gros oeufs
- Ciboulette fraîche, hachée (au goût)
- 500 ml (2 tasses) de fèves germées
- 80 ml (1/3 tasse) d'arachides non salées, écrasées
- Quartiers de limes
- Coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin*vous pouvez aussi laisser les nouilles trempées pendant une heure dans de l'eau froide. Elles seront légèrement croustillantes une fois égouttées, mais finiront bien cuites à la fin de la préparation.

**Le tamarin liquide et la pâte de crevette se trouvent facilement dans les épiceries asiatiques.

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le tamarin, la cassonade et la sauce de poisson. Réserver.
2. Dans un grand wok, chauffer 15 ml (2 cuillères à soupe) d'huile à feu élevé. Ajouter les lanières de poulet et sauter de 2 à 3 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 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile, toujours à feu élevé. Suer l'échalote pendant 30 secondes, en remuant fréquemment. Ajouter la pâte de crevettes et cuire pendant 30 secondes, en remuant fréquemment.
4. Ajouter les nouilles de riz cuites (ou égouttées selon la méthode choisie), le mélange de tamarin et le poulet cuit. Sauter de 1 à 2 minutes, en remuant fréquemment.
5. Faire un nid au centre du wok et craquer les œufs. Bien mélanger pour brouiller les œufs sans que les oeufs touchent aux pâtes. Ne pas trop brasser avec les pâtes pour éviter que le pad thaï soit gluant.
6. Ajouter la ciboulette, les fèves germées et la moitié des arachides. Bien mélanger. Retirer du feu.
7. Dresser le pad thaï dans des assiettes. Garnir des arachides restantes, de lime et de coriandre. Servir aussitôt.