



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pad thaï crevette

 Pour 3 personnes

 Très facile

 45 min

5.22€ La portion (prix indicatif)



Une recette qu'on adore déguster au restaurant, à vous de jouer !

Cette recette n'est pas compliquée, mais nécessite d'être organisé. Nous vous conseillons de lire les étapes de la préparation pour avoir une vue d'horizon et de préparer ingrédients et ustensiles à portée de main.

Le plus long est la préparation de tous les ingrédients, mais une fois que tout est prêt, le pad thaï sera cuit en à peine 10 minutes !

Les ingrédients

- **100 g** de Tofu nature ferme
- **200 g** de Crevette crue
- **3 pièce** de Cébette
- **2 pièce** de Oeuf
- **125 g** de Pousse de soja
- **3 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **30 g** de Pâte de tamarin
- **3 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Echalote
- **1 pièce** de Citron vert
- **35 g** de Sucre cassonade, sucre de canne cristal
- **120 g** de Pâte, nouille de riz (pour pad thaï)
- **30 g** de Cacahuète (pour recette)

Étapes de préparation



Préparation : 30 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

La préparation des ingrédients

- 1 Trempez 120 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante pour les ramollir.

- 2 Faites tremper 30 g de pâte de tamarin dans 65 ml d'eau bouillante pendant au moins 20 min.
- 3 Ciselez une échalote.
- 4 Hachez 3 gousses d'ail.
- 5 Coupez 100 g de tofu en petits dés.
- 6 Dans un bol, mélangez les échalotes, le tofu et l'ail. Mettez de côté.

Facultatif : ajoutez du piment sec concassé.

- 7 Émincez 3 oignons cébettes.
- 8 Hachez grossièrement 30 g de cacahuètes.
- 9 Décortiquez 200 g de crevettes. Enlevez la tête et la carapace. Vous pouvez laisser ou non la queue.
Facultatif : utilisez un cure-dent pour enlever le tube digestif. Vous pouvez le laisser, cela n'altèrera pas le goût, c'est plus pour l'esthétique.
Mettez-les au frais en attendant.
- 10 Finissez de préparer la pâte de tamarin en délayant bien la pulpe dans l'eau. Filtrez ensuite le mélange obtenu à travers une passoire fine.
Jetez les morceaux qui restent dans la passoire, ne conservez que le jus épais.
- 11 Égouttez les nouilles de riz quand elles sont réhydratées et très molles.

La cuisson

- 12 Dans une petite casserole, faites fondre 35 g de sucre. Faites-le caraméliser jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
Utilisez du sucre brun, ou si vous en avez (et pour plus d'authenticité !) utilisez du sucre de palme.
- 13 Versez 3 càs d'eau sur le caramel (attention de ne pas vous brûler, il y aura un choc de température entre le sucre et l'eau), 3 càs de nuoc mam et le jus de tamarin.
Portez à ébullition et faites chauffer quelques minutes en mélangeant jusqu'à épaissir la sauce (elle aura la consistance d'une vinaigrette bien huilée). Mettez la sauce de côté.
- 14 Faites chauffer un peu d'huile dans une large poêle à feu vif.
Quand elle est chaude, ajoutez les crevettes. Faites cuire env. 1 min jusqu'à ce qu'elles soient roses. Mettez-les de côté.
- 15 Dans la même poêle (ajoutez plus d'huile si besoin), faites revenir le mélange tofu à feu vif, 4 à 5 min.
- 16 Quand l'ail et l'échalote sont bien dorés, ajoutez les nouilles et versez la sauce préparée en N°13.
Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que les nouilles soient très molles, en remuant. Les nouilles

vont aspirer la sauce en cuisant : s'il n'y a plus de sauce mais que les nouilles sont encore al dente, versez quelques càs d'eau dans la poêle.

- 17 Poussez le mélange dans un coin de la poêle et versez un peu d'huile dans la zone libérée. Cassez-y les 2 œufs. Mélangez-les. Quand ils commencent à accrocher dans le fond, rabattez dessus les nouilles et mélangez l'ensemble une petite minute pour cuire les œufs.
- 18 Ajoutez les crevettes cuites (et leur jus), 125 g de pousses de soja, les oignons cébettes et les cacahuètes. Éteignez le feu, mélangez.
- 19 C'est prêt ! Servez sans attendre.
- 20 Pensez à bien ajouter un trait de jus de citron vert dans vos assiettes avant de manger.