



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pad Gra Prow, bœuf sauté au basilic thaï

 Pour 2 personnes

 Très facile

 50 min

6.83€ La portion (prix indicatif)



La recette traditionnelle du Pad Gra Prow se cuisine avec une variété de basilic appelé basilic sacré. On le remplace ici par du basilic thaï mais sachez que le basilic italien s'y substitue aussi très bien !

Facultatif : 1 œuf par personne

Les ingrédients

- **250 g** de Viande de boeuf hachée
- **150 g** de Riz thaï
- **1 bouquet** de Basilic Thaï frais
- **2 pièce** de Piment rouge frais
- **4 pièce** de Petit piment oiseau frais
- **2.5 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **2 c à c** de Sucre en poudre
- **1 pièce** de Citron vert
- **5 gousse** de Ail

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

- 1 Préparez la sauce prik nam pla qui accompagnera le bœuf au basilic. Selon vos préférences, vous pouvez couper la gousse d'ail en fines rondelles ou bien la râper finement. Coupez finement deux piments rouges oiseaux en rondelles (avec des ciseaux pour plus de simplicité). Note : si vous êtes sensible au piment, enlevez les pépins et les membranes blanches avant de couper les piments. Mélangez l'ail et le piment dans un petit bol. Versez 1½ càs de nuoc mam et 2 càc de jus de

citron vert. Mélangez et mettez de côté.

- 2 Séparez les feuilles et les tiges d'une botte de basilic thaï. On se sert seulement des feuilles pour cette recette.
Utilisez les brins finement coupés dans une sauce trempette (rouleaux de printemps), une salade composée, un curry thaï ou encore dans une soupe (pho vietnamien).
- 3 Coupez un piment long rouge en petits dés (20 g) et un piment long rouge en fines lamelles.
- 4 Pour cette étape, on utilise un mortier et un pilon. Si vous n'en avez pas vous pouvez : faire un mortier avec un petit bol et une petite bouteille en verre avec un fond plat utilisez un mixeur électrique en hachant par à-coups pour éviter de faire une purée.
Dans un mortier, mettez 2 piments rouges oiseaux grossièrement coupés. Écrasez-les jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les morceaux de peau et les pépins. Ajoutez 4 gousses d'ail épluchées et les dés de piments longs. Continuez à écraser. Il doit rester des morceaux d'ail et de piments.
- 5 Préparez la sauce de cuisson. Mélangez dans un petit bol : 3 càs d'eau, 3 càc de nuoc mam, 2 càc de sucre et plusieurs tours de moulin à poivre.
- 6 Une vingtaine de minutes avant de passer à table, faites cuire le riz selon les instructions indiquées sur le paquet.

La cuisson de la viande

La cuisson de la viande prend 12 à 15 minutes.

- 7 Si votre viande est peu grasse, faites chauffer 1 càs d'huile neutre dans un wok. Sinon, faites chauffer le wok à sec à feu moyen.
Ajoutez le bœuf haché. Étalez-le sur toute la surface de cuisson. Faites cuire à feu vif sans y toucher jusqu'à ce que la viande au contact du wok soit bien cuite et commence à accrocher. Mélangez 2 à 3 fois pour que la viande non cuite se retrouve en-dessous. Continuez la cuisson. Répétez 1 ou 2 fois si besoin : le bœuf doit être brun et seul le gras de la viande doit rester dans le wok (et non son jus de cuisson).
- 8 Poussez la viande sur un côté du wok. Si besoin, ajoutez 1 càs d'huile.
Ajoutez la pâte ail/piment. Faites revenir à feu moyen en la mélangeant jusqu'à ce que l'ail soit doré.
Mélangez le tout.
- 9 À feu vif, versez la sauce de cuisson. Mélangez. Faites réduire jusqu'à la consistance désirée (plat plus ou moins sec).
- 10 Ajoutez les lamelles de piments longs. Mélangez 30 secondes.
- 11 Hors du feu, ajoutez les feuilles de basilic thaï. Mélangez jusqu'à ce qu'elles se "fanent".
Servez avec le riz et la sauce prik nam pla.

Facultatif : ajoutez un œuf au plat pour encore plus de gourmandise.

