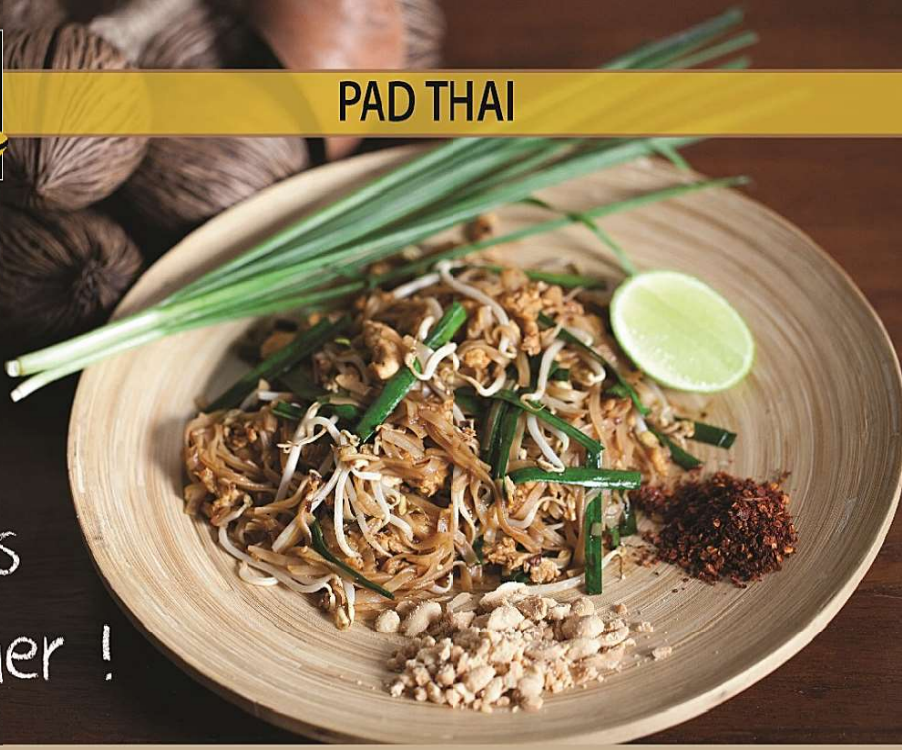


A vous
de jouer !



INGREDIENTS (1 part)

Nos feux domestiques étant de faible puissance, nous vous déconseillons de cuire plusieurs parts à la fois !

- 85 g de nouilles de riz ramolies dans de l'eau chaude du robinet pendant environ 10 mn
- 1 grosse gousse d'ail / 1 échalotte
- 60 à 80 g de poulet, porc, crevettes* ou tofu (vous pouvez faire un mix, si, si !!!)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 30 g de pousses de soja
- 1 œuf (battu)
- 2 tiges de cives (= feuilles de Hé/ail thai/cive chinoise), partie vert foncé seulement
- ¼ bouteille Sauce Pad Thai Miam Thai

PREPARATION

1. Faire chauffer l'huile dans le wok jusqu'à ce qu'elle soit chaude (petite fumée)
2. Ajouter les protéines et l'ail+échalotte, et cuire jusqu'au dégagement des odeurs !
* si crevettes, les sortir du wok et les rajouter en fin de préparation avant dressage.
3. Verser l'œuf battu sur les parois chaudes du wok pour obtenir une fine crêpe.
Laisser cuire quelques instants et mélanger avec le reste.
4. Mettre le feu au max et ajouter les nouilles de riz
5. Mélanger dans le wok puis ajouter ¼ de la sauce Pad Thai Miam Thai.
Optionnel : 1 cac de sauce soja foncée (pour la couleur)
6. Continuer à mélanger pour répartir la sauce et laisser cuire. N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau.
7. Les nouilles sont bien ramollies et un peu collantes ?
Baisser le feu et ajouter les pousses de soja et la cive. Mélanger le tout et couper le feu.
8. Servir avec des cacahuètes grillées broyées, un citron vert coupé en deux (et piment !).