

Pad Thai

Ingrédients (4 portions)

Pad Thai :

225g de vermicelles de riz medium (sèches)
200g de tofu pressé - coupé en petits cubes
3 échalotes françaises - coupées grossièrement
4 gousses d'ail - hachées finement
25g de crevettes séchées - hachées finement
1/4 tasse de radis sucrés préservés - hachés finement
2 oeufs
3 tasses de fèves germées
15-20 tiges de ciboulettes à l'ail - coupées en morceaux de 2 pouces
1/4 tasse d'arachides rôties - broyées
1/2 c. à thé de poudre de piment de cayenne (optionnel)
Huile végétale (approx. 2 à 3 c. à table)
1-2 limes

Marinade des crevettes (la marinade est optionnelle):

25 petites crevettes (ou quantité selon vos préférences)
1 petite échalote française - hachée
1/8 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de sucre

Étapes

Plonger les nouilles dans de l'eau tiède pendant 1 heure. Au bout d'une heure, égoutter et couper les nouilles en 2.

Décortiquer les crevettes et les faire mariner pour environ 10-15 minutes.

Ajouter le sucre de palme dans une petite casserole et faire fondre sur feu moyen. Quand le sucre est fondu, remuer jusqu'à ce qu'il brunisse vers une teinte plus foncée. Ajouter immédiatement de l'eau, de la sauce de poisson et le concentré de tamarin. Remuer jusqu'à ce que la sauce commence à mijoter et éteindre le feu. Mettre de côté.

Faire chauffer de l'huile dans un wok et cuire les crevettes. Mettre les crevettes de côté dans un bol.

Rajouter de l'huile dans le wok et ajouter le tofu, les échalotes françaises, l'ail, les crevettes séchées, le radis sucré préservé, et la poudre de piment. Cuire jusqu'à ce que l'ail soit grillée et que les échalotes soient ramollies. Ajouter de l'huile au besoin si le mélange a l'air sec. Si vous ne mettez pas assez d'huile, les nouilles vont toutes se coller ensemble à la prochaine étape.

Ajouter les nouilles de riz et immédiatement rajouter la sauce. Bien mélanger pour que les nouilles absorbent toute la sauce. Tester les nouilles et si elles sont encore un peu dures, rajouter un peu d'eau, mais pas trop sinon les nouilles vont devenir pâteuses.

Quand les nouilles sont prêtes, les pousser d'un bord du wok, mettre de l'huile dans le fond du wok et mettre 2 oeufs. Déplacer les nouilles par dessus les oeufs et les laisser cuire sans mélanger pendant 30 secondes. Au bout de 30 secondes, mélanger les nouilles pour répartir les oeufs cuits.

Ajouter la ciboulette à l'ail, les fèves germées et les arachides grillées. Mélanger 15-20 secondes et fermer le feu. Continuer de mélanger pendant 30 secondes afin que tout soit uniformément mélangé.

Servir dans une assiette et garnir de crevettes, arachides rôties et broyées. Presser un quartier de lime sur le pad thai. Mettre une assiette avec des fèves germées et de la ciboulette à l'ail à côté pour en prendre au besoin.