Pad tha aux crevettes et tofu

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique incontournable de la cuisine thaïlandaise. Cette spécialité est faite dans les cuisines de rue et se déguste partout dans les rues de Bangkok.

L'astuce du chef

Vous pouvez substituer les crevettes par de la volaille ou du porc. Il faut par contre les faire cuire de la même façon que le tofu. Si vous souhaitez avoir un pad thaï avec plus de sauce il suffit d'ajouter 0.5 tasse de ketchup à la sauce!

Ingrédients

Pad Tha

- 1 Paquet(s) Nouilles de riz
- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 1 Paquet(s) Tofu
- 3 Tasse(s) Fèves germées
- 1 Tasse(s) Coriandre fraïche
- 40 Gr Sucre
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 2 Unité(s) Oeuf
- 25 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 125 Gr Beurre d'arachide
- 125 Gr Arachides
- 5 Unité(s) Oignon vert
- 50 Gr Gingembre frais
- 15 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 50 Ml Sauce hoisin

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon, coupez le tofu en cubes de 2 cm de côté, hachez l'ail, hachez le gingembre, extraire le jus de lime. Coupez les oignons verts en tronçons de 2 cm de long, effeuillez la coriandre. Faites rôtir les arachides et hachez-les grossièrement au couteau. Recouvrez les nouilles d'eau chaude et laissez-les ramollir le temps de préparer la recette.

Préparation du tofu, des œufs et des crevettes

Mettez un peu d'huile au fond du wok chaud et faites-y revenir les crevettes de manière à les colorer légèrement, assaisonnez et réservez. Remettez un peu d'huile au fond du wok et faites frire le tofu jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Retirez-le et laissez reposer sur du papier absorbant. Remettez un peu d'huile et faites frire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient presque secs. Réservez l'œuf dans un petit bol séparément. Retirez les nouilles de l'eau lorsqu'elles sont bien souples mais pas pâteuses.

Sauce aux arachides

Dans une casserole, mélangez le bouillon de volaille, la sauce hoisin, la pâte de piment, le sucre et la sauce au poisson et portez le tout à ébullition 2 minutes. Une fois l'ébullition retombée, incorporez le beurre d'arachide au fouet.

Assemblage du Pad tha

Mettez un peu d'huile au fond du wok chaud et faites suer l'oignon quelques minutes. Ajoutez l'ail et le gingembre et mélangez quelques secondes. Ajoutez la sauce, les nouilles, les arachides, la moitié des fèves germées et bien mélangez. Après 1 minute, ajoutez les crevettes, le tofu et les œufs au wok. Mélangez bien et cuire le tout 2 minutes de plus. Ajouter l'autre moitié des fèves, le jus de lime, la moitié de la coriandre et les oignons verts et bien mélanger ensemble. Transférez dans des bols chaud et ajouter sur le dessus des arachides et quelques feuilles de coriandre.

Bon appétit!