Pâtes

Pad thai au poulet

50 min	35 min	15 min	0	624
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson des pâtes

1. Plonger les pâtes dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire pendant 5 minutes sur feu doux.
2. Egoutter dans une passoire et rafraîchir sous de l'eau froide.

Étape 2

Cuisson

1. Couper les escalopes de poulet en cubes.
2. Concasser les cacahuètes grossièrement et les faire griller dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.
3. Dans un bol, mélanger le nuoc mâm, la sauce soja, la cassonade et le jus de citron vert.
4. Eplucher et émincer les ciboules.
5. Eplucher et hacher l'ail.
6. Faire revenir les ciboules et l'ail dans le wok avec l'huile.
7. Ajouter les cubes de poulet, la sauce et les nouilles égouttées.

Une fois le poulet cuit, verser les oeufs battus en

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les nouilles

300 g **Nouilles de riz**

Ingrédients pour la garniture

300 g **Blanc(s) de poulet**
5 tige(s) **Ciboule(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
60 g **Cacahuète(s)**
1 botte(s) **Ciboulette**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour l'assaisonnement

3 c. à soupe **Nuoc mâm**
3 c. à soupe **Sauce soja**
3 c. à café **Sucre roux**
1 **Citron(s) vert(s)**
3 c. à soupe **Huile d'arachide**

8 omelette et la moitié des cacahuètes.

9 Remuer vivement avec la cuillère en bois.

10 Laisser cuire pendant une minute en remuant, le temps que la sauce s'épaississe.

11 Servir chaud parsemé de ciboulette émincée et du reste de cacahuètes grillées.