

# Pad thai au poulet



# Pad thaï au poulet



Portions : 5



Prep & Cuisson : 70 minutes

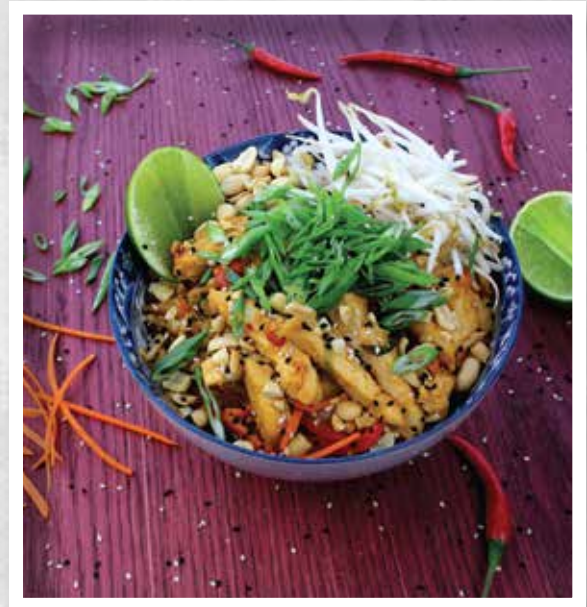
## Ingrédients

### Sauce pour pad thaï :

- 4 c. à table (60 ml) de sauce de poisson
- 4 c. à table (50 g) de sucre granulé
- 3 c. à table (45 ml) de pâte de tamarin
- 1 quartier de lime, jus et zeste
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de riz
- 1 c. à table (15 ml) de sriracha
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika

### Pad thaï

- 4 tasses (700 g) de nouilles au riz, 1/4 po d'épaisseur
- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale
- 4 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 10 crevettes, décortiquées et nettoyées
- 1/2 tasse (90 g) de poivron rouge coupé en julienne
- 3 tasses (375 g) de lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven (code de produit 11102)
- 1 tasse (240 g) de fèves germées
- 3 œufs
- 1/4 tasse (50 g) d'arachides non salées, broyées
- 4 tiges de ciboulettes chinoises (ou oignons verts), coupées en lanières de 2 po
- 1/2 tasse (95 g) de tofu cuit au four (facultatif)
- 1 lime (garniture)



## Preparation Instructions

Faire tremper les nouilles au riz dans une quantité suffisante d'eau tiède pour les recouvrir pendant 1 heure.

**Sauce pour pad thaï :** Dans un petit bol, mélanger la sauce de poisson, le paprika, le sucre, le tamarin, le vinaigre, le sriracha, le jus et le zeste de lime; réserver.

### Pad thaï

Dans un wok ou une grande poêle, réchauffer l'huile; ajouter l'ail, le tofu (facultatif) et le poulet; brasser pendant 2 à 3 minutes. Tasser le mélange de poulet d'un côté de la poêle; verser les œufs de l'autre côté. Brouiller légèrement les œufs et mélanger au poulet. Ajouter les nouilles au riz égouttées et cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les crevettes et cuire pendant 1 minute; ajouter le poivron rouge et le mélange de sauce pad thaï; remuer jusqu'à ce que la sauce soit absorbée et réduite. Ajouter la moitié des fèves germées, la moitié des arachides et la ciboulette chinoise; mélanger et laisser cuire à la vapeur pendant 30 secondes. Déposer dans un plat de service et garnir avec le reste des fèves germées, des arachides et de la lime.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)