

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## PAD THAI, nouilles sautées

Thaïlande

Ce plat est souvent très apprécié, et surtout pour ceux qui n'aimeraient pas le piment, il n'est pas fort.

Faire tremper pendant 1/2h à 1 h dans l'eau tiède **400 g de nouilles de riz thaïes**.

Faire chauffer **1 dl d'huile** dans un wok, y faire revenir **1 cs d'ail** émincé, le mettre de côté, faire revenir **400 g de tofu** coupé en petits dés de 1 cm, le mettre de côté, casser **2 oeufs** et les faire frire tout en les mélangeant, les mettre de côté. Faire revenir **12 crevettes** (ou 300 g d'émincé de poulet), lorsque c'est cuit, mélanger avec l'ail, le tofu, les oeufs, et y ajouter les pâtes égouttées. bien mélanger, Ajouter **2 cs de sauce de poisson**, **1 cs de ketchup**, et **2 cs de sucre blanc**, mélanger le tout. Continuer de faire cuire quelques minutes, et ajouter **150 g de germes de soja**, bien mélanger. Disposer sur 4 assiettes, décorer chaque assiette avec un peu de **cacahuètes grillées** à sec et pilées, des **crevettes sèches** pilées, **un quartier de lime** un peu de **ciboule de chine** (bai kuichai) ou un peu d'oignon de printemps, et des **germes de soja** lavées.



Servir avec un petit bol de **sucre blanc**, un petit bol de **piment sec** et un petit bol de **sauce de poisson**, chaque convive se servira à son goût, mais c'est délicieux de rajouter une cuillère de chaque.