

Pad thai aux crevettes (🍤🍤🍤🍤)

🍴 2 portions · ⌚ prep. 1h · 🍳 cuisson

10m

🦞 crustacés 🥚 œufs 🐟 poisson 🥛 soja 🥜 arachides

Phat thai goong — nouilles de riz sautées au wok avec crevettes, tofu ferme préfrit, œufs brouillés, pousses de soja, ciboule chinoise et cacahuètes grillées, enrobées d'une sauce tamarin-sucre de palme-nam pla. Finition citron vert, piment en flocons et cacahuètes concassées.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ nouilles de riz plates sen lek, sèches, environ 3 mm de large	150 g	☐ oeufs	2
☐ pate de tamarin, ou tamarind concentré dilué dans un peu d'eau	45 g	☐ pousses de soja fraîches, moong bean sprouts	100 g
☐ sucre de palme, râpé si en bloc	45 g	☐ ciboule chinoise, kuichai	30 g
☐ sauce poisson, nam pla	30 ml	☐ gousses d ail	3
☐ crevettes crues decortiquées, calibre 21/25	200 g	☐ cacahuètes grillées nature	30 g
☐ tofu ferme préfrit, taohu daeng, à défaut tofu ferme classique poêlé à l'huile jusqu'à coloration dorée	80 g	☐ citron vert	1
☐ crevettes séchées, goong haeng, se trouvent en épicerie asiatique	10 g	☐ flocons de piment, phrik pon, à côté	2 g
☐ radis marine sale, chai po, préservé radish — à défaut, omettre, ne pas remplacer par cornichons	10 g	☐ huile neutre	30 ml

PRÉPARATION

— Trempage des nouilles —

1. Placer les *nouilles de riz plates sen lek* dans un *grand saladier* d'eau froide. Laisser réhydrater *45 minutes*, jusqu'à ce que les nouilles soient souples mais encore fermes.
2. Égoutter juste avant la cuisson, les nouilles doivent être prêtes à être sautées.

— Préparation de la sauce —

3. Dans un petit *bol*, dissoudre 3 càs de *pate de tamarin* avec 3 càs de *sucré de palme* et 2 càs de *sauce poisson*.
4. Chauffer légèrement au micro-ondes ou au bain-marie pour dissoudre complètement le sucre de palme. La sauce doit avoir une texture épaisse, légèrement sirupeuse. Réserver.

— Mise en place —

5. Décortiquer les *crevettes crues decortiquees* et retirer le boyau noir. Éponger.
6. Couper le *tofu ferme prefrit* en dés de 1 cm.
7. Hacher grossièrement 2 càs de *crevettes sechees*.
8. Hacher 1 càs de *radis marine sale*.
9. Casser 2 *oeufs* dans un petit bol, battre légèrement à la fourchette.
10. Préparer 100 g de *pousses de soja fraiches*. En réserver un tiers cru pour le service.
11. Couper 3 brins de *ciboule chinoise* en segments de 3 cm. À défaut, utiliser le vert de ciboule classique.
12. Peler et hacher finement 3 *gousses d ail*.
13. Concasser au couteau 30 g de *cacahuètes grillees nature*, non salées. Réserver.
14. Préparer les garnitures de service : 1 *citron vert* en quartiers, *flocons de piment*.

— Cuisson —

15. Chauffer un *wok* à feu très vif avec 2 càs d'*huile neutre* jusqu'à ce qu'elle fume légèrement.
16. Faire sauter l'ail haché *10 secondes*, juste pour parfumer.
17. Ajouter le tofu préfrit, les crevettes séchées et le radis mariné. Sauter à feu vif *1 minutes*.
18. Pousser l'ensemble sur un côté du wok, verser les œufs battus au centre. Laisser prendre *20 secondes* sans toucher, puis brouiller en gros morceaux à la spatule.
19. Ajouter les crevettes crues. Sauter à feu vif *1 minutes* jusqu'à ce qu'elles commencent à colorer.
20. Ajouter les nouilles égouttées. Mélanger énergiquement avec deux spatules en soulevant pour bien séparer les nouilles *30 secondes*.
21. Verser la sauce tamarin-sucre-nam pla. Mélanger en soulevant constamment *2 minutes*, le temps que les nouilles absorbent la sauce et finissent de cuire. Elles doivent devenir ambrées, souples mais encore légèrement mordantes.
22. Ajouter les deux tiers des pousses de soja et la ciboule chinoise. Sauter *30 secondes*, les pousses doivent rester croquantes.
23. Hors du feu, ajouter la moitié des cacahuètes concassées, mélanger.

— Service —

24. Dresser dans deux assiettes chaudes. Parsemer du reste de cacahuètes.

25. Déposer à côté : les pousses de soja crues réservées, deux quartiers de citron vert, un petit tas de flocons de piment.
26. Chacun presse le citron sur sa portion, saupoudre de piment à sa convenance, et mélange les pousses crues au fur et à mesure pour conserver leur fraîcheur.

Portion idéale wok : le vrai pad thaï se cuisine deux portions à la fois dans un wok domestique très chaud. Pour quatre personnes, faire deux fournées successives — un wok surchargé donne des nouilles cuites à la vapeur, pas sautées. L'approvisionnement en mise en place (bowls déjà prêts) permet d'enchaîner rapidement.

Variante poulet : remplacer les crevettes crues par 200 g de poitrine de poulet émincée en lamelles. Même ordre, cuire 2 minutes au lieu d'une.

Variante végétarienne (jay) : remplacer crevettes et crevettes séchées par 150 g de tofu ferme en plus (300 g de tofu au total), remplacer la sauce poisson par 2 càs de tamari + 1 càc de miso brun dilué. Supprimer le radis mariné s'il contient des traces de poisson.

Choix du tamarin : la pâte de tamarin frais pressée (fait à partir de pulpe réhydratée) a un goût bien plus profond que le tamarin concentré industriel. Les deux marchent, mais la pâte frais vaut l'investissement si on fait souvent le plat.

Pousses de soja fraîches : non négociables. Le pad thaï en met beaucoup, cru au service pour l'herbacé frais et le croquant. Les pousses en conserve ne conviennent pas (molles et métalliques).

Variante nouilles manquantes : à défaut de sen lek, les tagliatelles asiatiques fraîches peuvent faire l'affaire (ne pas réhydrater, les ajouter directement) ou des linguine italiennes al dente en dernier recours — mais le résultat s'éloigne.