

Pad krapao gai (🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗🍗) — poulet au basilic sacré

🍴 2 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 10m

🐟 poisson ● mollusques 🍷 soja ● œufs

Phat krapao gai — poulet haché sauté au wok avec basilic sacré (krapao, pas horapha), ail, piments thai, sauces soja-huitre-nam pla. Servi sur riz jasmin avec un œuf frit au jaune coulant. Version poulet du plat street food le plus courant de Thaïlande.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ cuisses de poulet, désossées, sans peau	300 g	☐ sauce huitre	15 ml
☐ piments thai frais, phrik khi nu, selon tolérance	5	☐ sauce poisson, nam pla	5 ml
☐ gousses d ail, pelées	4	☐ sucre de palme, ou cassonade	5 g
☐ oignon rouge, ou échalote	1	☐ huile neutre	45 ml
☐ haricots longs chinois, ou haricots verts fins	50 g	☐ oeufs	2
☐ basilic sacré, krapao, feuilles entières	20 g	☐ riz jasmin	150 g
☐ sauce soja claire	15 ml		

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Hacher au gros couteau 300 g de cuisses de poulet en morceaux grossiers de 5 mm.
2. Dans un mortier, piler 3 à 5 piments thai frais avec 4 gousses d ail jusqu'à obtenir une pâte grossière.
3. Trancher 1 petit oignon rouge en lamelles fines.
4. Couper 50 g de haricots longs chinois en segments de 2 cm.
5. Effeuilier 1 bouquet de basilic sacré.
6. Préparer la sauce dans un petit bol : 1 càs de sauce soja claire, 1 càs de sauce huitre, 1 càc de sauce poisson, 1 càc de sucre de palme et 1 càs d'eau.

— Œufs frits (kai dao) —

7. Dans une petite poêle ou un wok, chauffer 3 càs d'huile neutre à feu vif jusqu'à frémir fortement.
8. Casser 2 oeufs un par un. Les bords du blanc vont cloquer et devenir brun doré croustillants en 1-2 minutes, le jaune reste coulant.
9. Transférer sur du papier absorbant. Réserver.

– Cuisson du poulet –

10. Dans un *wok* très chaud, verser 2 càs d'huile. Ajouter la pâte ail-piments et sauter *15 secondes*.
11. Ajouter le poulet haché. Sauter à feu vif en l'émiettant à la spatule *3 minutes*, jusqu'à ce que le poulet soit saisi et commence à colorer légèrement.
12. Ajouter l'oignon et les haricots longs. Poursuivre à feu vif *1 minutes*.

– Assaisonnement –

13. Verser la sauce préparée. Mélanger énergiquement *30 secondes*, le temps que la sauce enrobe le poulet.
14. Goûter : piquant + salé + légèrement sucré. Ajouter 1 à 2 càs d'eau si trop sec, ajuster au *nam pla* si fade.
15. Hors du feu, ajouter les trois quarts des feuilles de basilic sacré. Mélanger pour qu'elles flétrissent.

– Service –

16. Dresser dans deux assiettes creuses : 150 g de *riz jasmin* par assiette d'un côté, le poulet de l'autre.
17. Poser un œuf frit sur chaque portion. Parsemer du reste des feuilles de basilic sacré.
18. Servir immédiatement.

Blanc de poulet : marche aussi, moins goûteux. Hacher en morceaux de 1 cm, cuire 2 minutes au lieu de 3 pour éviter qu'il ne sèche.

Variante pad krapao moo : voir la [version porc](/recipes/plats/viande/pad-krapao-moo-au-porc-et-basilic-sacre/).

Variante canard : 300 g de magret de canard dégraissé, émincé fin et saisi côté peau d'abord. Richesse supplémentaire.

Variante végétarienne : 300 g de tofu ferme émietté ou de champignons shiitake hachés. Sauce huître → sauce champignons vegan, nam pla → tamari.

Si on utilise du poulet déjà haché industriellement : le rendre dans un chinois sous l'eau froide pour retirer l'excès d'humidité, bien éponger. La structure sera moins intéressante qu'avec un hachage maison.