

Pad krapao moo (🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷) — porc au basilic sacré

🍴 2 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 10m 🐟 poisson 🐌 mollusques 🍷 soja 🥚 œufs

Phat krapao moo — porc haché sauté au wok avec basilic sacré (krapao, pas horapha), ail, piments thaï, sauces soja-huitre-nam pla. Servi sur riz jasmin avec un œuf frit au jaune coulant. Plat street food le plus courant de Thaïlande, mangé plusieurs fois par semaine par les locaux.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ echine de porc, ou poitrine fraîche	300 g	☐ sauce huitre	15 ml
☐ piments thaï frais, phrik khi nu, selon tolérance au piquant	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, cuit à l'eau, méthode absorption 1:1,25	150 g
☐ sauce soja claire	15 ml		

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Hacher au gros couteau 300 g d'echine de porc en morceaux grossiers de 5 mm, pas en purée.
2. Dans un mortier, piler 3 à 5 piments thaï 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 càs de sauce poisson, 1 càs 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. L'huile doit fortement crépiter — c'est normal. Les bords du blanc vont cloquer et devenir croustillants et brun doré en 1-2 minutes, le jaune reste coulant.

9. Transférer sur du papier absorbant. Réserver.

— Cuisson du porc —

10. Dans un wok très chaud, verser 2 càs d'huile. Ajouter la pâte ail-piments et sauter *15 secondes*, juste pour parfumer.
11. Ajouter le porc haché. Sauter à feu vif en l'émiettant à la spatule *3 minutes*, jusqu'à ce que le porc 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 porc et épaississe légèrement.
14. Goûter : la bouchée doit être piquante + salée + légèrement sucrée. Si le plat semble sec, ajouter 1 à 2 càs d'eau. Si la sauce semble fade, ajuster au nam pla.
15. Hors du feu, ajouter les trois quarts des feuilles de basilic sacré. Mélanger juste pour qu'elles flétrissent.

— Service —

16. Dresser dans deux assiettes creuses : d'un côté 150 g de riz *jasmin* par assiette, de l'autre le porc.
17. Poser un œuf frit sur chaque portion. Parsemer du reste des feuilles de basilic sacré.
18. Servir immédiatement. Chacun casse son jaune pour qu'il nappe la viande et le riz.

Pâte ail-piments au mortier vs couteau : le mortier donne une pâte lisse et parfumée en profondeur. Le couteau marche aussi (ail et piments hachés très fin), 30 secondes de wok de plus pour l'ail.

Variante pad krapao gai : voir la [version poulet](/recipies/plats/viande/pad-krapao-gai-au-poulet-et-basilic-sacre/) — même méthode, protéine différente.

Variante bœuf : 300 g de bœuf à sauter (bavette, onglet) coupé en très fines lamelles. Même technique.

Variante tofu : 300 g de tofu ferme émietté, remplacer sauce huitre par sauce champignons végan et nam pla par tamari.

Œuf parfait pour pad krapao : l'huile doit vraiment être très chaude, presque fumante. C'est ce qui donne la bordure cloquée et croustillante caractéristique.

Basilic sacré introuvable : à défaut absolu, utiliser du basilic thaï horapha (plus doux, note réglissée) et assumer que ce n'est plus un vrai pad krapao mais un sauté au basilic thaï — c'est bon aussi.