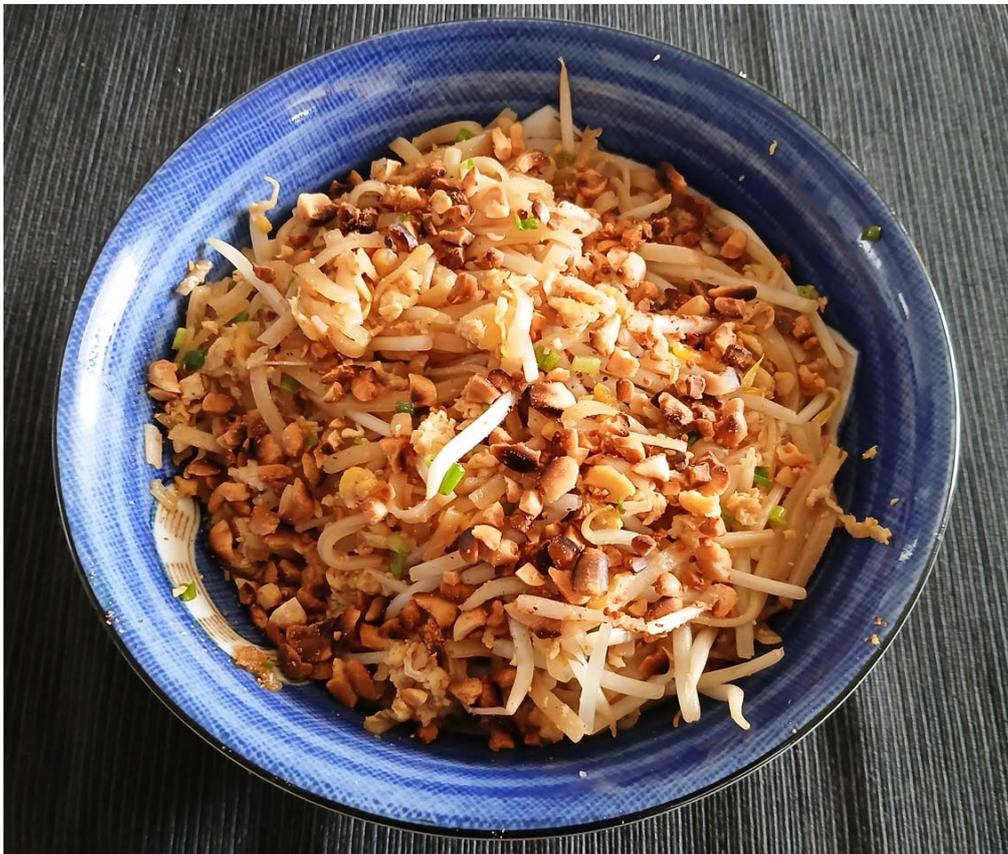


Pad Thai aux œufs

200g de nouilles de riz
6 oignons nouveaux ou cives
3 œufs
200g de haricot mungo (pousse de soja)
3 cuillères à soupe d'huile de sésame
100g de cacahuètes

Pour la sauce :

1 sachet de pâte de tamarin
6 cl de nuoc-mâm
100g de sucre de canne
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 piment rouge



Denis Hauchard

Pad Thaï aux œufs

Pour la sauce, mélanger les ingrédients ensemble et réserver.
Torréfier à sec les cacahuètes et laisser refroidir.
Quand les cacahuètes sont froides, les concasser grossièrement.



Tremper les nouilles 30 minutes dans de l'eau tiède, égoutter.
Verser de l'eau bouillante dessus, remuer pendant 30 secondes, égoutter.



Ciseler le piment avec ou sans les pépins suivant votre goût.
Ciseler les oignons nouveaux en séparant le blanc du vert.



Pad Thaï aux œufs

Faire suer le blanc des oignons émincés dans l'huile. Ajouter les œufs et remuer 1 minute.



Ajouter les nouilles et une partie de la sauce. Cuire 5 minutes en remuant doucement.
Goûter et ajouter de la sauce suivant le goût.

Hors du feu, ajouter les pousses de haricot mungo et le vert des oignons émincés.



Servir avec un filet de citron et du piment en poudre.
Saupoudrer de cacahuètes torréfiées hachées.