

Pad Thai Meusien

Le Pad Thai c'est un plat national thaïlandais de nouilles sautées type croquant- salé-croustillant moelleux et gras, avec une balance sucré-salé et fraîcheur tout à fait incroyable. Mais comme en Meuse on a pas des ingrédients fancy comme les pousses de mungo ou l'huile de sésame grillé on l'a réadapté ambiance bruine et boue. C'est délicieux presque pareil.

Ingrédients

Pour environ 4 personnes il te faut :

- 2 gros blocs de tofu
- De la sauce soja en quantité suffisante pour faire mariner le tofu dedans
- 5 oignons blancs
- 3 gousses d'ail (mais 6 à 12 c'est mieux, tu fais comme tu veux ceci dit)
- Un gros demi-chou vert
- 500 g de nouilles de riz larges ou vermicelles de riz si t'as pas

La sauce :

- 1 citron pressé
- 3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète (nous on en avait pas donc on a mixé des cacahuètes avec un vieux mixeur pourri et ça marche très bien).
- 5 grosses cuillères à soupe de sauce soja et plus si besoin de saler encore
- Une brique de crème de soja
- De l'eau pour délayer

Les toppings (très important) :

- Cacahuètes grillées et salées (sinon tu les fais un peu rôtir c'est pareil)
- Une botte de coriandre fraîche
- 3 carottes
- Si t'as des oignons frits c'est super
- Des quartiers de citron

Recette

Étapes

Coupe ton tofu en dés et laisse-le mariner posé dans un saladier avec la sauce soja et de l'huile neutre. En vrai si tu veux faire encore plus fancy tu peux ajouter du gingembre émincé, du jus de citron, des trucs qui donnent du goût quoi.

Les légumes : tu fais de fines lamelles avec les oignons et le chou, tu presses l'ail ou l'éminces super finement. Tu fais revenir les oignons et le chou dans de l'huile neutre, séparément c'est mieux parce que le chou risque de rendre de l'eau et qu'on veut que ce soit croustillant. Si c'est le cas, vire l'eau en trop du chou, refroidie, dans des plantes ou des ami.es.

Pour la sauce tu mélanges les ingrédients dans une casserole et tu laisses fondre à feu doux en remuant bien, tu ajoutes le jus de citron plutôt à la fin. Elle doit être onctueuse et douce comme une crème beauté. Tu veux te la passer sur le visage mais tu n'as pas le temps, car ton tofu a bien mariné. Tu fais frire ledit tofu dans de l'huile neutre (ou tu le fais griller hein mais la friture ça réchauffe les cœurs en plein hiver meusien). Une fois doré, tu le laisses égoutter dans un tamis pour enlever le surplus d'huile. Tu réserves.

Tu râpes les carottes.

Tout est prêt sauf la pierre angulaire du plat : les nouilles de riz. Alors là c'est facile mais serré en timing : tu fais bouillir de l'eau, tu plonges tes nouillasses dedans, et tu les laisse assez de temps pour qu'elles soient juste cuites. Tu les égouttes en les rinçant à l'eau froide pour qu'elles arrêtent de cuire, et tu les réserves dans un plat en les massant avec un peu d'huile neutre pour pas que ça fasse des pâtés. Super. Tout est là. Tu baves déjà de plaisir.

Et alors là, le mieux, c'est de dresser des assiettes pour les convives, parce que la moitié du plaisir du Pad Thai, c'est son air d'abondance et de fraîcheur simple mais néanmoins céleste.

Donc tu mets dans l'assiette et dans cet ordre : les nouilles, les légumes poêlés, les carottes râpées, une belle louche de sauce encore chaude, le tofu, et les toppings type coriandre, oignons frits, cacahuètes, y en a jamais trop.

Tu sers avec un petit quartier de citron sur le côté de l'assiette pour que les convives tepromettent en hurlant qu'ils viendraient tout les jours dans ton resto si jamais tu en ouvrais un.

Revision #2

Created 2 May 2024 12:37:49 by Aubergedenarse

Updated 12 February 2025 18:18:59 by Aubergedenarse