

Pad thaï au porc haché

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 4

Ingrédients

1/2 paquet de nouilles de riz moyennes (la moitié d'un paquet de 454 g)

1 lb (500 g) de porc haché

4 oignons verts coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)

2 gousses d'ail hachées finement

3 c. à table (45 ml) de jus de lime

2 c. à table (30 ml) de sauce de poisson (moi sauce aux huîtres)

2 c. à table (30 ml) de vinaigre de riz

2 c. à thé (10 ml) de sucre

2 oeufs

2/3 tasse (160 ml) de fèves germées

1/4 tasse (60 ml) arachides hachées quartiers de lime

Préparation

1) Faire tremper les nouilles de riz dans un grand bol d'eau tiède pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Entre-temps, dans un grand poêlon à surface antiadhésive, cuire le porc haché à feu moyen-vif, en le défaisant à l'aide d'une cuillère, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée. Égoutter le porc haché. Réserver.

2) Dans le poêlon, ajouter les oignons verts et l'ail et cuire à feu moyen, en brassant, pendant 1 minute. Égoutter les nouilles de riz et les ajouter dans le poêlon avec le jus de lime, la sauce de poisson, le vinaigre de riz et le sucre et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Pousser la préparation de nouilles sur un côté du poêlon, y casser les oeufs et cuire, en remuant, pendant 1 minute. Incorporer délicatement les oeufs et le porc haché réservé à la préparation de nouilles. Ajouter 1/3 de tasse (80 ml) de fèves germées et cuire de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le porc haché soit chaud (ajouter un peu d'eau si le pad thaï est trop sec).

3) Au moment de servir, garnir chaque portion du reste de fèves germées et des arachides. Servir avec des quartiers de lime.

source: Coup de pouce transcrit et modifiée légèrement par ~Lexibule~

Note: Pour cette recette, j'ai changé le boeuf pour du porc haché et utilisée de la sauce aux huîtres au lieu de la sauce de poisson.

Aussi, comme j'ai changé le boeuf pour du porc, j'ai dû ajuster le titre de la recette en conséquence.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule