

Pad thaï au poulet mariné



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 g	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
90 g	Cacahuètes blanches grillées salées sous-vide en sachet 1 kg KREEK'S	0043481
1.2	Escalope de poulet	~
20 centilitres	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
5 g	Mélange d'épices thaï en boîte 240 g DUCROS	0022251
20 g	Mise en place thaï en pot 340 g KNORR	0055438
400 g	Nouilles de riz en sachet 500 g THAI KITCHEN	0060052
80 g	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
10 centilitres	Sauce Nuoc Mam en flacon verre 125 ml SUZI WAN	0044248
7 centilitres	Sauce sweet chili en bouteille 600 ml THAI	0188776
10 g	Sucre cassonade en doypack 750 g LA PERRUCHE	0237561
10 centilitres	Vinaigre de gingembre	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire les nouilles chinoises, plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant légèrement salé.
- 2 Réserver les pâtes huilées et refroidies.
- 3 Couper les filets de poulet en fines lamelles, puis les mettre à mariner avec la mise en place thaï, le mélange d'épices thaï, l'ail semoule et le vinaigre de gingembre.

- 4 Ajouter la sauce nuoc mam, la sauce aux piments, l'huile de pépin de raisin et le sucre cassonade.
- 5 Faire mariner le tout pendant 1h à 2h.
- 6 Sauter les lamelles de poulet dans un wok à feu très vif.
- 7 Ajouter les nouilles chinoises et mélanger le tout énergiquement comme un wok.
- 8 Ajouter les oignons frits et les cacahuètes hachées.
- 9 Dresser et envoyer en boîte jetable.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Pinot Noir rouge AOC 2014 en bouteille 75 cl SELECTION PHILIPPE CHARLOPIN