FICHE RECETTE

Mise à jour : 06/06/2025

Pad Thaï Veggie

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Cacahuète grillée sans sel en sachet 1 kg KREEKS	0222529
0.2	Carottes râpées en boîte 5/1 TOQUELIA	0025068
1	Citron vert	~
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
10 pièces	Feuille d'algue de Nori en sachet 140 g GOLDEN TURTLE FOR CHEFS	0089346
0.05	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.05	Huile de sésame en bidon 50 cl HUILERIE GID	0096699
0.8	Nouille au riz en étui 1 kg x3 SUZI WAN	0230647
4 pièces	Oignon nouveau	~
1	Petit poivron rouge	~
0.2	Petits pois très fins à l'étuvée en boîte 4/4 EPISAVEURS	0087178
0.3	Pousses de haricots mungo en boîte 3/1 TOQUELIA	0003630
0.06	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.25	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.02	Sauce Sriracha en bouteille 1 L GO TAN	0163155
0.06	Spécialité au citron vert en bouteille verre 70 cl PULCO	0175691
0.04	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Quantité	Libellé produit	Réf
0.06	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353

Étapes de préparation

1. Concasser les cacahuètes. Tailler le tofu soyeux en cubes de 1 cm de côté.
2. Préparer la marinade : mélanger la sauce soja, le jus de citron vert, le vinaigre de riz, le sucre et la purée de gingembre. Bien mélanger avec un peu d'eau. Séparer cette préparation en 2 portions. Dans l'une, ajouter l'échalote déshydratée, le piment et les feuilles de nori ciselées. Mélanger et enfin ajouter les cubes de tofu soyeux dans l'autre portion de cette marinade. Réserver.
3. Porter un grand volume d'eau à ébullition. Couper le feu et y jeter les nouilles de riz quelques minutes pour les réhydrater. Les égoutter. Réserver.
4. Egoutter les pousses de haricots mungo, les carottes râpées et les petits pois. Préparer les oignons nouveaux en les nettoyant et en les ciselant. Mélanger l'ensemble délicatement.
5. Dans un wok, faire chauffer un mélange d'huile de pépins de raisin et de sésame. Y jeter les cacahuètes concassées. Verser une partie de la marinade (sans tofu) avant d'ajouter les nouilles de riz égouttées. Faire revenir en brassant délicatement pendant quelques minutes pour cuire les nouilles. Ajouter la moitié des légumes.
6. Poursuivre la cuisson encore quelques minutes et ajouter le reste de la marinade avec le tofu. Au moment du service, dresser le Pad Thaï dans des bols ou des assiettes creuses, avant d'ajouter le reste des légumes.
7. Décorer d'un quartier de citron vert, d'une julienne très fine de poivron rouge et de quelques cacahuètes concassées.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Madiran vin rouge AOP en bouteille 75 cl MADIRAN BY ALAIN BRUMONT

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation