

PHAD THAI - NOUILLES AU POULET ET AUX CREVETTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PATES CHINOISES	3 x 150g (précuites)
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 c à café
- BLANC(S) DE POULET	1
- CREVETTES ROSES	100 - 150g (assez grosses)
- CIBOULETTE	2 c à soupe
- NUOC-MAN (SAUCE POISSON)	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	1 cà soupe
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- OEUF(S)	2
- CORIANDRE FRAIS	pour la déco
- GERMES DE SOJA	35g
- NOIX DE CAJOU	qq.



Recette:

- Coupez le poulet en petits dés.
- Dans le wok (ou une poêle haute avec couvercle), faites fondre un peu de beurre de cuisson. Faites-y revenir le poulet, avec l'ail et le piment de Cayenne. Couvrez et laissez bien revenir.
- Réchauffez les nouilles chinoises précuites dans l'eau bouillante pendant 2 – 3 minutes.
- Ajoutez alors dans la poêle, les crevettes et les germes de soja. Remuez pour les crevettes deviennent opaques.
- Dans une poêle, faites cuire en omelette les œufs.
- Ajoutez les pâtes égouttées et la ciboulette. Mélangez délicatement puis arrosez avec le nuoc man, la cassonade et le jus de citron. Incorporez délicatement les œufs en omelette.
- Au moment de servir, parsemez de coriandre et de noix de cajou.