



## **Pad Thaï**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 400g de nouilles de riz
- 1 oignon
- 1 botte de jeunes oignons (ciboulette de Chine)
- 1 bock choy
- 2 gousses d'ail
- 2 càc de piment rouge
- 100g de Tofu
- 100g de germes de soja
- 2 càs d'huile d'arachide
- 2 oeufs
- 2 càs de sauce poisson
- 2càs de jus de citron vert
- 2 càs de sucre
- 3 càs de pâte "phad thaï " (tamarin)
- 50g de cacahuètes grillées non-salées

### **Préparation**

1. Faites tremper les nouilles de riz dans de l'eau tiède 10 minutes puis égouttez.
2. Découpez l'oignon en lamelles, les jeunes oignons en fins tronçons et séparez les feuilles de bock choy.
3. Taillez le tofu en cubes
4. Cassez les œufs et battez-les en omelette.
5. Mélangez la pâte Pad Thai, le sucre et la sauce poissons.
6. Faites chauffer une poêle avec 1 càs d'huile, Ajoutez l'ail et le piment hachés ainsi que le tofu et le mélange de sauce. Remuez sans cesse et ajoutez les oignons et le bock choy.
7. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Ajoutez les nouilles de riz bien égouttées, faites revenir en remuant (les pâtes doivent être bien cuites). Ajoutez l'oeuf en omelette et continuez à cuire. Eventuellement ajoutez un peu d'eau que l'œuf reste crémeux.

8. Ajoutez à la fin la ciboule chinoise (ou jeunes oignons), les germes de soja et parsemez de cacahuètes grillées.

Servez à table, avec les condiments : le sucre, les cacahuètes, le citron vert et le piment