

COOK TRAVEL CHALLENGE



Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine



La Box Voyageuse

Cuisine du monde



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

COOK TRAVEL CHALLENGE

NOVAWAY vous offre la recette
du Pad Thai

Pad Thai

Novaway partage
avec vous la recette
de ce plat mythique





Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

**Voici la fameuse recette du Pad Thaï, les nouilles
sautées thaïlandaise, l'un des meilleurs plats
thaïlandais dont on tombe facilement accro
après le premier voyage.**

**Le pad thaï (ou pat thai) est un plat traditionnel
thaïlandais à base de nouille de riz sautées, voici
la recette facile pour réaliser un délicieux pad
thaï comme en Thaïlande.**



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps total : 40 min

Cuisine : Thaïlandaise / Plat principal

Portions : 2 Personnes

Calories : 867kcal

Equipment : Wok

Astuce : Évitez de faire plus de 340g de nouilles parce qu'ensuite il est difficile de retourner les nouilles et de les faire cuire uniformément sans trop les cuire.

Pour trouver les ingrédients :

Vous pouvez vous procurer les ingrédients nécessaires chez « Tang Frères » soit dans la boutique historique 48 avenue d'Ivry 75013 (Pour voyager un peu) ou dans leurs autres boutiques (voir leur site), dans votre supermarché asiatique de quartier ou même dans certaines grandes surfaces.



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

Ingrédients :

225 g nouilles de riz thaïlandaise
15 crevettes crues petites à moyennes
150 g poitrine de poulet désossée ou 1 à 2 cuisses, coupées
en petits morceaux
1 c. à soupe sauce soja
4 oignons verts coupés en lamelles
4 gousses d'ail émincées
1 c. à café galanga râpé ou de gingembre
2 piments frais rouges ou verts finement découpé
1 œuf
3 tasses germes de soja
Coriandre fraîche
1/3 tasse cacahuètes grillées pilés
3 c. à soupe huile végétale
1 quartier citron vert pour servir
Sauce pour le Pad Thaï
1 c. à soupe pâte de tamarin
1/4 tasse bouillon de poulet
3 c. à soupe sauce de poisson
1 c. à soupe sauce soja
1 c. à café sauce chili OU 1/3 à 3/4 cuillère à café de poivre de
Cayenne
1/8 c. à café poivre blanc moulu



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

Préparation 1/3 :

Porter une grande casserole d'eau à ébullition, puis éteindre le feu. Y mettre les nouilles et faire tremper 3-4 minutes, ou jusqu'à ce que les nouilles soient molles mais encore fermes et un peu « croquantes ».

Astuce: Les nouilles doivent rester cuites à ce stade car elles seront frites plus tard. Ceci est la clé pour des nouilles de riz 'al dente' moelleuses.

Égoutter et rincer abondamment à l'eau froide. Mettre de côté.

Mélanger le poulet en tranches dans 1 c. de sauce soja et mettre de côté.

Dans un petit bol ou une tasse, mélanger tous les ingrédients pour la sauce

(notez que si votre pâte de tamarin est très épaisse, ajoutez seulement 1 cuillère à soupe, si elle est liquide, ajoutez 1 + 1/2 cuillère à soupe)

-Goûtez à la sauce, à la recherche d'une saveur très forte qui a d'abord un goût aigre-doux, puis salé et épicé. Mettre de côté.



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

Préparation 2/3 :

Ajouter plus de sauce toutes les 30 secondes à 1 minute à mesure que la poêle / le wok s'assèche.

Continuez à frire jusqu'à ce que la sauce soit partie et que les nouilles commencent à devenir collantes et «glacées» et qu'elles aient un goût moelleux («al dente») (5 à 7 minutes)

Coupez le feu.

Incorporer les germes de soja et tester le goût.

Si ce n'est pas assez savoureux ou salé, ajoutez plus de sauce de poisson.

Si trop salé ou sucré, ajoutez un filet de tamarin ou une bonne pression de citron vert.

Si ce n'est pas assez épicé, ajoutez plus de sauce chili ou de piments fraîchement coupés.

Saupoudrer avec l'oignon vert, les noix et la coriandre, et garnir de quartiers de citron vert (à presser avant de manger)

La sauce chili thaïlandaise peut être servie sur le côté pour ceux qui aiment la sauce épicée.:



Retrouvez nous à Krabi pour déjeuner sur la plage
pieds nus dans le sable

Préparation 3/3 :

Chauffer un wok ou une grande poêle à feu moyen-vif.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile et mélanger, puis ajouter les parties blanches de l'oignon (réserver les parties vertes pour servir), plus l'ail, le galanga / gingembre et le piment. Faire sauter 1 minute.

Ajouter le poulet et faire sauter 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit opaque.

Ajouter les crevettes et continuer à sauter 2-3 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses.

Poussez les ingrédients de côté, faites de la place au centre de votre wok / casserole et y casser l'œuf. Mélangez le rapidement pour le brouiller (30 secondes à 1 minute)

Ajouter les nouilles et arroser au 1/3 de la sauce thaïlandaise.

-À l'aide de 2 ustensiles et d'un léger mouvement de rotation, faites sauter le tout ensemble.

Gardez la chaleur entre moyenne et haute – vous voulez qu'il soit assez chaud pour cuire les nouilles, mais pas trop pour ne pas les brûler.