



Voyage culinaire en Thaïlande...

Justinedelloye



Depuis mon voyage en Thaïlande, je suis devenue totalement fan de la cuisine thai! J'ai donc voulu essayer la recette de ce pad thai végétarien et vous la partager!

“ Vous aurez besoin de: ”

- Nouilles à la farine de blé tendre
- Légumes pour wok (moi j'ai choisi un mélange déjà fait)
- 1 boîte de lait de coco
- sauce soja salée
- un petit bol et des baguettes!

Commencer par faire bouillir de l'eau pour les nouilles, puis les faire cuire dans l'eau bouillante pendant 4 minutes. ne pas les laisser plus de 5 minutes pour éviter qu'elles ne deviennent trop collantes. Egoutter les nouilles et les réserver.

Ensuite, faire chauffer une poêle avec de l'huile de sésame (ça marche aussi avec l'huile d'olive!). Incorporer les légumes et les laisser cuire à feux doux

Une fois que les légumes sont cuits, ajouter une cuillère à soupe de sauce soja salée puis la boîte de lait de coco.

Laisser cuire à feu doux pendant un bon moment afin que les légumes aient le temps de s'imprégner du lait de coco. C'est ce qui donnera toute la saveur au plat!





ça cuit!

Enfin, incorporer les nouilles à la farine de blé dans le mélange: légumes – sauce soja – lait de coco de la poêle et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois.

Déposer ensuite le mélange dans un bol thai.



Et voilà c'est prêt!

Vous pouvez manger avec les baguettes, c'est plus typique et exotique!

Bon appétit!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr