

## Pad Kra Pao



## Informations:

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Nombre de personnes : 4 personnes

## Ustensiles :

- 1 wok
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 balance de cuisine
- 1 poêle
- 1 cuillère en bois

## Ingédients :

- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 7 gousses d'ail écrasées
- petits piments verts coupés en deux dans la longueur (quantité selon vos goûts)
- 500 g de porc coupé très finement, presque haché
- 4 œufs
- Sel et poivre
- 4 cuillères à soupe de sauce d'huître
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 ½ cuillère à café de sauce de poisson
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 belles poignées de feuilles de basilic sacré (krapao) ou à défaut basilic thaï (plus épicés que notre basilic à nous)

## Instructions :

- Faites cuire du riz pour 4 personnes.
- Pour préparer le porc, faites chauffer de l'huile dans un wok à feu vif. Ajoutez l'ail et les piments et laissez-les colorer tout en remuant, puis ajoutez la viande de porc.
- Cuisez 5 minutes en remuant régulièrement. Baissez le feu et couvrez pour maintenir au chaud.
- Pendant ce temps, préparez les œufs façon œuf au plat. Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Cassez-y les œufs et faites-les cuire jusqu'à ce que les jaunes soient pris, puis salez et poivrez.
- Reprenez la préparation du porc. Enlevez le couvercle du wok. Assaisonnez avec la sauce d'huître, la sauce soja et la sauce de poisson. Puis ajoutez le sucre et les feuilles de basilic.
- Laissez cuire jusqu'à ce que les feuilles de basilic se ramollissent.
- Reste plus qu'à servir. Disposez du riz dans chaque assiette puis mettez le porc et enfin disposez l'œuf sur le dessus.