

## Pad Thai

## Informations:

- Temps de préparation : 25 min
- Temps de cuisson : 10 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



## Ustensiles :

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

## Ingrédients :

- 4 carottes
- 4 portions de pâtes
- 4 œufs
- 2 morceaux de poulet
- soja frais
- cacahuètes
- ciboule (feuille d'ail)
- sauce thaï

## Instructions :

- Disposez les pâtes, les carottes et le poulet dans de l'eau bouillante non salée et faites cuire le tout pendant 1 minute.
- Dans une poêle, à feu vif, faites chauffer de l'huile de tournesol, y casser les œufs, et brouillez-les jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Après avoir égoutté les pâtes, les carottes et le poulet, versez vos ingrédients dans votre poêle chaude avec les œufs. Faites sauter le tout à feu moyen pendant 1 minute.
- Ajoutez la sauce thaï et faites sauter jusqu'à absorption de la sauce.
- Ajoutez les feuilles d'ail et le soja frais, faites sauter environ 1 minute.
- Servez dans une assiette, et parsemez de cacahuètes.