

La Fondue Pad Thai

Oh oui! Nous avons osé! Avec son profil de saveur aigre-doux et épicé, le pad thai est incontestablement la *star* internationale de la cuisine thaïlandaise. Typiquement exécuté avec un fruit acidulé, le tamarin, sa version américanisée emploie un ingrédient beaucoup plus accessible : la lime.

Prête rapidement et presque sans effort, la Fondue Pad Thai permet de cuire tous les ingrédients à la perfection. Pour un maximum de plaisir, nous avons aussi conçu une recette d'omelette éclair. Les rubans d'œuf imbibés de bouillon deviendront assurément votre nouvelle obsession gourmande!

Ingrédients

Bouillon

- 4 litres de bouillon de poulet
- 1 tasse de cassonade
- 2/3 tasse de sauce poisson (à base d'anchois, non sucrée)
- ½ tasse de vinaigre de riz (non assaisonné)
- 4 c. à table de sauce soya
- 4 c. à table de sauce Sriracha
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 4 oignons verts en rondelles

Sauce

- ½ tasse de mayonnaise
- 1 c. à table de trempette vietnamienne « Nuoc Cham »
- 1 grosse pincée de sucre

Garnitures

- Omelette : 4 œufs + 2 c. à table d'huile de canola
- Tofu, crevettes, fèves germées, tomates, haricots verts, vermicelles de riz, poulet ou viande à fondue, si désiré
- Quartiers de lime et arachides écrasées (optionnel)

Préparation

- 1- Combiner tous les ingrédients du bouillon dans un grand chaudron, amener à ébullition puis faire mijoter pendant au moins 15 minutes.
- 2- Faire tremper les vermicelles de riz dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
- 3- Fouetter ensemble les œufs et l'huile dans un bol, placer dans un grand contenant allant au four micro-ondes de manière à avoir une couche d'une épaisseur de 5 à 8 mm et

- cuire à puissance maximale pendant 2 à 4 minutes (selon la puissance du four micro-ondes) de manière à obtenir une omelette soufflée. Démouler puis trancher en lanières.
- 4- Disposer toutes les garnitures dans des plats de service et préparer la sauce.
 - 5- Verser le bouillon à fondue chaud dans le bol à fondue du Fondissimo et déguster.

Astuces

- Les pâtes absorbant le liquide de cuisson, nous avons prévu une quantité additionnelle pour assurer le bon déroulement du repas.
- Pour rehausser le profil de saveurs de ce plat, n'hésitez pas à ajouter des feuilles de lime kaffir ou des bâtons de citronnelle écrasés dans le bouillon. Vos papilles vous remercieront!