



PLATS / CUISINE THAÏLANDAISE

Pad Kra Pao au basilic thaï — miamzozo

1 personne

≈ 30 min (estimé)

plat thaïlandais complet

Source : <https://vm.tiktok.com/ZN8dRsHd6/>

Ingrédients

- 200 g de viande hachée (porc, bœuf ou poulet)
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment rouge, ou davantage selon le goût
- 1 c. à soupe de sauce soja claire
- 1 c. à soupe de sauce d'huître
- 1 c. à café de sauce soja foncée, pour la couleur
- 1/2 c. à café de sucre
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1 bonne poignée de basilic thaï, ou de basilic classique
- Riz thaï cuit — quantité non précisée
- 1 œuf

Préparation

1. Hacher grossièrement la viande.
2. Émincer finement l'ail et le piment.
3. Faire revenir la viande, l'ail et le piment dans l'huile jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.
4. Ajouter la sauce soja claire, la sauce d'huître, la sauce soja foncée et le sucre. Bien mélanger, puis laisser caraméliser légèrement.
5. Ajouter le basilic en toute fin de cuisson afin de préserver son parfum.
6. Servir immédiatement avec le riz thaï chaud et un œuf au plat au jaune coulant.

Notes cuisine

- La description ne donne ni durée de cuisson chiffrée ni quantité de riz : elles ne sont donc pas inventées ici.
- Le porc, le bœuf ou le poulet sont tous proposés par l'autrice.
- Le basilic thaï est préférable pour le profil aromatique traditionnel ; la description autorise le basilic classique en remplacement.
- **Illustration** : « Kraphao mu khai dao » par Takeaway, Wikimedia Commons, licence CC BY-SA 3.0. Page : https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kraphao_mu_khai_dao.jpg — Licence : <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

Pourquoi on aime

Une recette plat thaïlandais complet à garder sous la main pour varier les repas.

Protéiné

Thaïlandaise

Confiance : Moyenne

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Estimations signalées : temps.