

PAD THAÏ À LA COURGE SPAGHETTI selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- ½ oignon ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- Environ 250 g de porc, poulet ou crevettes cuit(es)
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce poisson
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 1 oeuf battu
- 3 oignons verts ciselés
- 500 ml (1 tasse) de fèves germées
- Sauce piquante, au goût du Parti Bière.
- Sel et poivre, au goût
- Quelques arachides hachées grossièrement
- Quelques feuilles de coriandre

MARCHE À SUIVRE

1. Couper la courge spaghetti en deux, dans le sens de la longueur, puis retirer les graines
2. Déposer sur une plaque à biscuits, côté chair vers le bas, et cuire au four préchauffé à 375°F pendant environ 40 minutes (ou jusqu'à ce que la chair soit tendre)
3. À l'aide d'une fourchette, effiloche la chair de la courge puis réserver, en prenant soin de conserver les 2 "bols" de courge
4. Dans une poêle à feu moyen avec l'huile, suer les oignons avec une pincée de sel pendant environ 2 minutes
5. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes, puis incorporer le porc et la chair de la courge
7. Ajouter la cassonade, la sauce poisson, le vinaigre de riz puis mélanger
8. Créer un espace au centre de la poêle et y verser l'oeuf battu
9. À l'aide de baguette de bois, brouiller l'oeuf à travers le reste du mélange. Ajouter l'oignon vert, les fèves germées, la sauce piquante le sel et le poivre.
10. Mélanger puis servir aussitôt dans les bols de courge. Décorer d'arachides et de coriandre



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes



TEMPS DE CUISSON: 45 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 2



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS :

Fromagerie des Nations,
Petit marché des Halles,
Boucherie La Supérieure ou Odessa Poissonnier



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

