

Cuisine Thaï

Les nouilles thaïlandaises

(Pad Thai)

Les ingrédients (4 pers.) :

250 gr. de nouilles de riz thaïlandaises.
100 gr. de germes de haricots ou de soja.
2 oeufs.
30 gr. de cacahuètes grillées.
1 cuillère à café de sucre.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
1 cuillère à soupe de ketchup.
1 gousse d'ail.
3 cuillères à soupe d'huile végétale.
4 jeunes oignons (oignons du printemps).
Feuilles de coriandre.
1 jus de citron vert.
200 gr. de petites crevettes.
Piment en poudre.
Quelques crevettes séchées.

La recette :

Tremper les nouilles sèches dans de l'eau tiède durant 15 minutes et laisser égoutter.

Mettre les germes de haricot dans de l'eau froide.

Mettre l'huile végétale dans un wok et y frire l'ail finement haché jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Ajouter les crevettes et les laisser bien cuire.

Ajouter le sucre, la sauce de poissons, le ketchup et mélanger le tout.

Casser un oeuf, cuire le blanc à la poêle et ajouter le jaune sur les nouilles.

Frire jusqu'à obtenir une couleur orange.

Ajouter les germes de haricots, poursuivre la cuisson durant 2 minutes.

Placer les nouilles sur des assiettes tièdes avec un côté garni de germes crus.

Y répartir au dessus des crevettes sèches, des arachides et du piment en poudre.

Placer des fines bandes d'oeuf cuit sur le dessus avec des oignons hachés, du coriandre et le jus de citron vert.

Rouleaux du printemps frais (non frits)

Les ingrédients (8 rouleaux) :

50 gr. de vermicelles de riz.
2 tasses d'eau chaude
8 feuilles de riz pour emballer
16 crevettes «tiger» cuites et pelées.
16 feuilles de basilic doux frais (basilic Horapa)
1 tasse de feuilles de coriandre fraîche.
1 carotte moyenne coupée en petits bâtonnets.
1 cuillère à soupe de zestes de citron vert (lime).
2 cuillères à soupe de sauce aux piments (sauce chili)

Ingrédients pour la sauce :

1/3 de tasse d'eau froide
1 cuillère à café de sucre en poudre.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
1 cuillère à café de vinaigre de vin.
1 petit piment rouge finement haché.
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre hachées.

La recette :

Cuire les vermicelles dans l'eau bouillante durant 10 minutes. Ensuite les rincer à l'eau froide. Réserver.
Passer les feuilles de riz dans de l'eau tiède. Attendre quelques minutes pour leur permettre de ramollir.
Sur chaque feuille de riz, placer 2 crevettes côte à côte au centre. Placer par-dessus les crevettes 2 feuilles de basilic, 1 cuillère à soupe de coriandre, un peu de carotte, un peu de zestes de lime et un peu de vermicelles de riz.
Ajouter au-dessus des ingrédients un peu de sauce aux piments.
Refermer un côté de la feuille de riz par dessus les ingrédients. Ensuite rabattre les deux côtés vers le centre. Fermer ensuite avec le dernier côté. Le tout doit être relativement serré (attention à ne pas déchirer la feuille de riz lors de cette manoeuvre.
Confectionner la sauce de la manière suivante : verser l'eau froide dans un petit bol, ajouter le sucre et remuer jusqu'à dissolution, ajouter la sauce de poissons, le vinaigre, le piment haché et les feuilles de coriandre. Mélanger.
Servir les rouleaux de printemps accompagnés de la sauce.

Riz frit aux crevettes

(Khao Pad Koong)

Les ingrédients (4 personnes) :

12 crevettes type TIGER.
4 tasses de riz cuit.
4 oeufs.
1 oignon émincé.
Oignons de printemps (émincés en bâtonnets)
20 fines rondelles de concombre.
2 limes.
1 petite tasse de feuilles de coriandre.
2 cuillères à dessert de sucre en poudre.
2 petits piments rouges finement émincés (ou 1/2 cuillère à dessert de piments en poudre).
3 cuillères à soupe de sauce soja.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
2 cuillères à soupe d'huile de maïs ou d'arachides.
1 gousse d'ail finement émincée.
2 tomates coupées en tranches.

La recette :

Chauffer l'huile dans un wok à température moyenne.
Faire sauter l'ail pour le faire brunir.
Ajouter les oeufs battus et mélanger jusqu'à obtenir des oeufs brouillés.
Ajouter les crevettes et mélanger bien durant 2 minutes.
Ajouter le riz cuit, les oignons émincés (pas les oignons de printemps) et les tomates.
Mélanger bien et mouiller avec la sauce soja et le sucre.
Enlever du feu et tenir au chaud.
Mélanger la sauce de poisson et les piments.
Ajouter cette sauce au plat et mélanger à nouveau.
Présenter le plat en le garnissant avec les feuilles de coriandre, les rondelles de concombre, les oignons de printemps et des quartiers de lime.

Rouleaux du printemps frits (Vietnam)

Les ingrédients (12 rouleaux) :

50 gr. de vermicelles de soja.
15 gr. de champignons noirs séchés.
25 gr. de champignons parfumés.
150 gr. de porc haché.
100 gr. de châtaignes d'eau (en boîte), hachées.
1 carotte épluchée et taillée en petits bâtonnets.
1 oignon haché.
3 cuillères à café de sel.
100 gr. de chair de crabe.
Une grosse pincée de poivre.
1 oeuf.
12 feuilles de papier de riz.
1 oeuf battu.
1 cuillère à soupe de sucre.
Quelques feuilles de laitue (garniture).
Quelques feuilles de coriandre ou de menthe (garniture)

La recette :

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau tiède durant 15 minutes.
Faire tremper les champignons dans de l'eau tiède durant 15 minutes.
Egoutter le tout et placer les vermicelles et les champignons dans un saladier.
Ajouter le porc, les châtaignes, la carotte, la chair de crabe et les oignons.
Mélanger le tout délicatement.
Saler, poivrer et incorporer l'oeuf. Bien mélanger les ingrédients.

Diviser le mélange en 12 portions et rouler chacune d'entre elles en boudin.
Tremper rapidement les feuilles de riz dans de l'eau tiède.
Placer un boudin de farce au centre de la feuille, rabattre en deux et ensuite les côtés pour confectionner des rouleaux.
Fermer les rouleaux avec un peu d'eau.
Cuire les rouleaux à la friture (180°) durant quelques minutes.
Présenter les rouleaux de printemps sur un nid de laitue et parsemer de feuilles de coriandre ou de menthe.
Servir avec un choix de sauce (aigre-douce, chili, etc. selon les goûts).

Omelette farcie au porc

Les ingrédients (4 pers.) :

250 gr. de porc finement haché.
1 échalote émincée.
1 oignon émincé.
2 gousses d'ail émincées.
1 carotte et 10 haricots verts coupés en julienne.
6 oeufs.
1 dl. de lait.
2 cuillères à soupe d'huile d'arachides.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.

La recette :

Faire sauter tous les ingrédients (sauf les oeufs et le lait) dans de l'huile chaude pendant 8-10 minutes.
Ajouter de la sauce poisson.
Faire une omelette fine avec 6 oeufs et 1 dl de lait.
Ajouter la farce au porc au centre de l'omelette.
Refermer l'omelette en la pliant en deux.
Servir chaud.

Porc aux légumes sautés

(Moo Pad Pak)

Les ingrédients (4 pers.) :

400 gr. de porc maigre finement découpé.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
Un peu de poivre noir.
3 cuillères à soupe d'huile.
1 gousse d'ail très finement hachée.
450 gr. de légumes crus préparés (toute combinaison possible de mange-tout, de pois, chou-fleur, de brocoli taillé en petits morceaux, de tranches de courgettes, d'aubergines thaïes...).

3 cuillères à soupe de sauce de soja légère.
2 ou 3 cuillères à soupe de sucre.
120 ml. d'eau si nécessaire.

La recette :

Mettre les trois premiers ingrédients dans un petit bol, bien mélanger et réserver.
Dans un wok ou une poêle à frire faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement brune.
Ajouter l'ail le faire frire jusqu'à obtenir un beau brun doré.
Ajouter le porc émincé et bien mélanger tout en faisant frire brièvement jusqu'à ce que la viande devienne opaque.
Ajouter les légumes et mélanger.
Ajouter la sauce de poisson, la sauce de soja, le sucre, le poivre noir et un peu d'eau.
Remuer constamment.
Ajouter un peu plus d'eau si le mélange sèche trop (vous devriez avoir près de 120 ml de liquide au total).
Continuer à remuer jusqu'à ce que les mange-tout soient bien verts et les autres légumes encore croquants.
Cela ne devrait pas prendre plus de 3 à 4 minutes (moins c'est mieux car il faut éviter de trop cuire les légumes pour préserver les saveurs).

Porc sauté à l'ail et au poivre

(Moo Basuan)

Les ingrédients (4 pers.) :

Légumes à sauter au choix ou germes de soja.
500 gr. de porc.
3 cuillères à soupe d'ail sauté.
Un peu d'eau.
1 cuillère à café de sucre.
2 cuillères à soupe de sauce soja.
1 cuillère à soupe de sauce d'huîtres.
Poivre.

La recette :

Émincer la viande en très fines tranches.
Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle à sauter ou un wok.
Commencer à faire sauter les légumes (si légumes durs) avant d'y ajouter la viande.
Ajouter un fond d'eau.
Ajouter la viande et remuer.
Verser l'ail sauté et ajouter 1 cuillère à café de sucre, remuer.
Ajouter la sauce de soja et la sauce d'huître.
Assaisonner de poivre moulu.
Le porc peut être remplacé par du bœuf

Porc au gingembre

(Moo Pad King)

Les ingrédients (4 pers.) :

4,5 dl. d'huile.
2 gousses d'ail finement hachées.
450 gr. de porc désossé émincé finement.
6 champignons séchés.
5 cm. de gingembre en morceau.
1 cuillère à soupe de sauce de soja légère.
1 cuillère à soupe de sauce de soja foncée.
1 cuillère à café de sucre.
3 dl. de bouillon ou d'eau.
1 cuillère à soupe de sauce de poisson.
½ petit oignon émincé.
1 long piment rouge coupé en lamelles.
1 oignon de printemps (ou ciboule) dont on utilise uniquement la tige verte à couper en morceaux de 2,5 cm.
Poivre blanc.

La recette :

Faire tremper les champignons séchés 10 minutes dans de l'eau.
Les couper grossièrement en morceaux.
Coupez le gingembre en fines lamelles.
Dans un wok ou une poêle à frire faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur brun clair.
Ajouter l'ail et le faire frire jusqu'à ce qu'il devienne brun.
Ajouter le porc et mélanger.
Faire cuire 1 à 2 minutes.
Ajouter les champignons et le gingembre, bien mélanger.
Tout en continuant à mélanger ajouter les sauces de soja, le sucre, le bouillon (ou l'eau), la sauce de poissons, l'oignon et le piment.
Poursuivre encore un peu la cuisson.
Mettre dans un plat de service et garnir avec les morceaux d'oignon de printemps.
Ajouter le poivre

Porc au cumin, à la coriandre et au citron

Les ingrédients (4 pers.) :

500 gr. porc en fines lamelles.
1,5 cuillère à café de cumin en poudre.
5 rondelles de citrons coupées en 4.
2 piments rouges.
2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre hachées.
1 cuillère à soupe d'huile.
15 cl. de vin blanc sec.
1 gousse d'ail.
Poivre.
1 cuillère à café de sauce de poissons.

La recette :

Faire chauffer l'huile dans un wok.
Ajouter le porc coupé en dés et faire rissoler à feu vif en les retournant fréquemment avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Ajouter successivement en mélangeant, 10 cl de vin blanc, le cumin l'ail émincé, la sauce de poissons, les piments finement émincés et une généreuse pincée de poivre.
Couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 20 minutes.
Ajouter le reste de vin blanc et les morceaux de citrons.
Faire légèrement épaissir à feu vif sans cesser de remuer la viande et le citron.
Incorporer la coriandre et rectifier l'assaisonnement.

Porc épicé au basilic

(Pad Kaprow Moo Sap)

Les ingrédients (4 pers.) :

500 gr. de porc haché.
4 à 6 gousses d'ail finement hachées.
2 à 3 échalotes finement émincées.
2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'arachides.
2 cuillères à café de sauce soja noire (douce).
1 à 2 cuillères à soupe de sauce de poissons (nam pla).
1 tasse de basilic sacrés (kaprow).
2 feuilles de lime-kaffir finement ciselées.
5 à 10 piments thaïs émincés et écrasés dans un mortier.
Poivre du moulin.

La recette :

Laisser les feuilles de basilic entières.
Chauffer un wok jusqu'à ce que sa surface fume de chaleur.
Faire couler l'huile sur les côtés du wok.
Attendre quelques secondes que l'huile chauffe, ajouter alors l'ail suivi, après quelques secondes, des échalotes.
Attendre encore quelques secondes avant d'ajouter le porc.
Faire frire une minute ou deux ou jusqu'à ce que le hachi de porc prenne couleur.
Ajouter les piments et les feuilles de lime.
Mouiller la préparation avec la sauce soja et laisser frire encore durant 15 à 20 secondes.
Ajouter alors les feuilles de basilic et la sauce de poissons selon le goût.
Mélanger bien et laisser frire encore une demi-minute ou jusqu'à ce que le porc soit bien cuit.
Assaisonner avec le poivre blanc.

Hachis de porc épicé

(Laab Moo)

Les ingrédients (4 pers.) :

400 gr. de porc haché.
2 ½ citrons verts.
2 cuillères à café de poudre de piments séchés.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre grossièrement hachées.
2 échalotes hachées.
10 feuilles de menthe grossièrement hachée.
1 oignon (petit) émincé en fines lamelles.
4 cuillères à soupe de riz sec.
4 petits piments rouges émincés.

La recette :

Cuire le riz à sec dans un wok à feu doux jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur brune.
Réduire le riz coloré en poudre dans un mortier.
Cuire la viande au wok en tournant lentement.
Hormis la menthe, y ajouter tous les autres ingrédients au fur et à mesure sans cesser de mélanger.
Servir le plat parsemé de feuille de menthe.

Porc à la coriandre et à l'ananas frais

Les ingrédients (4 pers.) :

400 g de porc (rôti ou filet).
¼ d'un ananas moyen.
1 cuillère à soupe d'huile.
4 gousses d'ail émincées.
4 oignons de printemps émincés.
1 cuillère à soupe de sauce de poisson.
1 cuillère à soupe de jus de citron vert (lime).
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche.
¼ de tasse de feuilles émincées de menthe fraîche.
La recette :

Découper le porc en lamelles.
Découper la chair de l'ananas en petits morceaux (1cm sur ½ cm).
Chauffer l'huile dans un wok (ou une poêle).
Faire revenir l'ail et les oignons de printemps dans l'huile chaude. Laisser cuire 1 minute.
Retirer l'ail et les oignons du wok.
Chauffer le wok à haute température et y verser les morceaux de porc. Laisser frire durant 3 minutes (le porc doit être cuit) tout en remuant avec une cuillère en bois. Baisser à feu moyen.
Ajouter dans le wok l'ail, les oignons, les morceaux d'ananas, la sauce de poisson et le jus de citron vert.
Bien mélanger durant 1 minute.
Avant de servir, parsemer le plat avec les feuilles de coriandre et les feuilles de menthe. Mélanger délicatement.
A servir avec du riz thaï.

Porc au caramel

Les ingrédients (4 pers.) :

Un peu de ciboulette taillée en petits bâtonnets.
Quelques feuilles de coriandre.
1 oignon coupé en fines lamelles.
1 cuillère à soupe d'huile.
3 cuillères à soupe de sucre de palme.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
2 cuillères à soupe de sauce soja.
400 g de porc émincé en lamelles.
Sel.
Poivre.
1 verre d'eau

La recette :

Faire dorer l'oignon dans l'huile à feu moyen.
Ajouter le sucre, la sauce de poisson, la sauce soja et enfin la viande.
Bien mélanger, saler et poivrer selon le goût (attention, la sauce de poisson est déjà très salée).
Porter à ébullition, puis laisser réduire à feu moyen en tournant régulièrement.
Laisser mijoter pendant environ une heure, jusqu'à ce que le porc soit bien tendre.
Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire, mais le plat doit être servi pratiquement sec.
Servir chaud avec du riz blanc et décorer avec la ciboulette et la coriandre.

Boeuf mariné frit

(Nua Chen Nam Pla)

Les ingrédients (4 pers.) :

30 ml. de sauce de poissons.
1 cuillère à café de sel.
1 cuillère à café de sucre.
2 cuillères à soupe d'huile.

1 dl. d'huile pour friture.
450 gr. de boeuf tranché diagonalement en travers de la pièce pour en avoir 8 à 10 morceaux (petits steaks).

La recette :

Dans un bol moyen, mélangez la sauce de poissons, le sel, le sucre et 15 ml d'huile.

Ajouter les morceaux de boeuf et les imprégner entièrement du mélange.

Laisser mariner au moins une heure.

Enlever la viande et la faire égoutter (en Thaïlande, après avoir été marinée, la viande est exposée au soleil pour la sécher, chez nous cela peut être simulé en la laissant égoutter toute la nuit).

Si vous désirez manger directement, mettre les morceaux de viande à sécher dans un four chaud durant 10 à 15 minutes.

Pour finir, chauffez l'huile dans une poêle à frire jusqu'à obtenir une légère coloration brune.

Y faire frire la viande sur les deux faces jusqu'à ce qu'elle soit brun foncé, après environ 5 minutes.

Boeuf curry aux pointes de bambou

(Kang Nua)

Les ingrédients (4 pers.) :

500 gr. de boeuf maigre tranché en fines lamelles.
4 dl. de lait de noix de coco.
100 gr. de pointes de bambou.
2 cuillerées à café de pâte de curry rouge.
3 petits piments rouges.
6 feuilles de basilic doux (Horapa).
2 cuillerées à soupe de sauce de poissons.
1 gousse d'ail.
50 ml. d'huile végétale.
feuilles de coriandre pour garnir.

La recette :

Chauffer doucement l'huile dans un wok.
Faire brunir doucement l'ail haché et ajouter ensuite le curry.
Mélanger le tout pendant 3 minutes.
Ajouter les fines tranches de boeuf et la sauce de poissons, mélanger rapidement.
Ajouter la noix de coco en mélangeant bien.
Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
Ajouter les pointes de bambou et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
Ajouter les piments hachés et le basilic.
Garnir avec des feuilles de coriandre et servir.

Boeuf au curry en papillote

(How Mok Nuea)

Les ingrédients (4 pers.) :

1 ½ cuillère à soupe de pâte de curry rouge.
450 gr. de boeuf émincé en fines lamelles.
20 cl. de lait de coco.
¼ de chou chinois.
2 gros piments doux verts.
4 feuilles de bergamote.
1 cuillère à soupe de sauce de poisson.
10 feuilles de basilic doux (horapa).

La recette :

Mélanger le lait de coco avec la sauce de poisson, le curry et la viande.
Ajouter le basilic ciselé, les piments et le chou découpés en morceaux, et la bergamote ciselée.
Séparer le tout en 4 portions et les disposer sur des feuilles d'aluminium.
Fermer hermétiquement les papillotes.
Cuire à la vapeur ou au barbecue durant environ 15 à 20 minutes.

Curry de boeuf Massamam

Les ingrédients (4 pers.) :

500 gr. de boeuf (carbonnades ou gîte).
6 dl. de lait de coco épais.
4 grosses pommes de terre.
2 oignons.
6 graines de cardamome.
6 cuillères à soupe de cacahuètes grillées.
2 cuillères à soupe de pâte de curry Massamam (variété de curry rouge).
1 cuillère à soupe de jus de tamarin (ou à défaut de jus de citron vert).
3 cuillères à café de sel.
2 sucres.

La recette :

Diluer 5 dl. de lait de coco dans deux verres d'eau, faire chauffer dans une casserole.
Peler les oignons et les pommes de terre, les couper en 4 et les mettre dans le lait chaud.
Ajouter les cacahuètes, la cardamome, le sel et laisser mijoter à feu moyen durant 20 minutes.
Dans une poêle ou un wok, faire revenir la pâte de curry dans le reste de lait de coco et remuer jusqu'à épaississement. Ajouter le boeuf émincé et laisser cuire quelques instants.
Ajouter la viande aux pommes de terre cuites au lait de coco.
Verser le jus de tamarin (ou de citron), le sucre et laisser mijoter encore une quinzaine de minutes à feu doux.
Servir bien chaud avec du riz blanc.

Poulet frit aux pousses de bambou

(Khao Nah Gai)

Les ingrédients (4 pers.) :

450 gr. de riz cuit.
30 ml. d'huile.
2 gousses d'ail hachées finement.
350 gr. de blanc de poulet tranché finement.
60 gr. de pousses de bambou tranchées.
60 gr. de champignons émincés.
15 ml. de sauce de soja légère.
30 ml. de sauce de poissons.
1 cuillère à café de sucre.
15 ml. de sauce de soja foncée.
45 ml. de bouillon ou eau (ou plus si nécessaire).
3 cuillères à soupe de farine mélangée avec 30 ml d'eau.
un peu de poivre blanc.
1 jeune oignon haché grossièrement.

La recette :

Cuire le riz, le mettre sur un plat de service et garder au chaud.
Dans un wok ou une poêle à frire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle prenne une légère coloration brunâtre.
Ajouter l'ail et le faire dorer.
Ajouter le poulet et le faire frire rapidement tout en mélangeant bien.
Ajouter les pousses de bambou, les champignons et bien mélanger.
Ajouter la sauce de soja, la sauce de poisson, le sucre, le soja foncé, le bouillon (ou l'eau).
Ajouter plus de liquide si le mélange devient sec.
Ajouter 3 cuillères à soupe de farine et mélanger avec l'eau jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement (ajouter du mélange eau/farine si nécessaire).
Ajouter le poivre et les oignons hachés.
Mélanger rapidement et verser aussitôt sur le riz.
La plupart des ingrédients de cette recette pouvant être trouvés en conserve, ce plat peut être réalisé rapidement en cas de visiteurs imprévus.

Poulet curry

(Kan Kai)

Les ingrédients (4 pers.) :

500 gr. de poulet hachés en tranches de l'épaisseur d'un doigt.
200 ml. de lait de noix de coco.
1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge.
3 piments rouges.
20 ml. de sauce de poisson.
20 ml. d'huile végétale.
Une aubergine grossièrement hachée (ou quelques petites aubergines thaïes).
Quelques feuilles de basilic doux

La recette :

Chauffer l'huile dans un wok à chaleur moyenne.
Y mélanger le curry durant 1 minute.
Ajouter la sauce de poissons et le poulet.
Mélanger et y faire dorer le poulet.
Ajouter le lait de noix de coco.
Amener à ébullition.
Ajouter l'aubergine et les piments, bien remuer.
Enlever du feu et servir décoré de quelques feuilles de basilic.

Poulet curry jaune et ananas

(Kai Kang Sapparot)

Les ingrédients (4 pers.) :

400 gr. de blanc de poulet coupé en dés.
1 cuillère à soupe de pâte de curry jaune.
4 feuilles de bergamote.
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
4 tranches d'ananas frais (à défaut, en conserve).
2 piments rouges.
4 dl. de lait de coco.
3 cuillères à soupe d'huile.
Feuilles de coriandre pour garnir.

La recette :

Faire chauffer l'huile.
Ajouter le curry jaune et bien mélanger durant 3 minutes.
Ajouter le lait de coco, les feuilles de bergamote coupées en deux et le poulet, laisser cuire doucement durant 5 minutes à feu doux.
Ajouter les piments finement émincés et l'ananas coupé en dés, laisser cuire encore 5 minutes en remuant de temps en temps.
Verser la préparation dans un plat chaud et parsemer de feuilles de coriandre.

Brochettes de poulet aux piments

Les ingrédients (4 pers.) :

400 gr. de blanc de poulet coupé en morceaux de 3cm sur 5 cm.
8 piques à brochettes en bois.

La marinade :

3 gousses d'ail pressées.
4 feuilles de bergamote.
1 cuillerée à café de graines de cumin (ou ½ cuil. à café de cumin en poudre).
1 cuillerée à soupe de citronnelle hachée.
1 cuillerée à soupe de graines de coriandre.
2 cuillerées à soupe de sauce de poissons.
2 échalotes hachées.
2 piments rouges finement émincés.
1 cuillerée à café de curry jaune.
3 dl. de lait de coco épais.

La recette :

Mélanger bien tous les ingrédients de la marinade.
Placer le poulet découpé dans la marinade.
Laisser mariner pendant 24 heures.
Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes.
Faire griller le poulet sous le grill du four durant 10 minutes.
Servir les brochettes avec une sauce Nam Prik Pla.

Poulet grillé

(Kha Soola)

Les ingrédients (4 pers.) :

600 gr. de blanc de poulet.
20 ml. de jus de citron vert.
50 ml. d'huile.

1 oignon en lamelles.
5 gousses d'ail finement hachées.
2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées.
1 cuillère à café de galanga râpé.
1 cuillère à soupe de curry en poudre.
2 petits piments rouges finement émincés.
2 cuillères à soupe de lait de coco.
1 cuillère à soupe de sauce de poisson.
1 concombre.
Sel.

La marinade :

Piquer et saler les blancs de poulet. Arroser de jus de citron vert.
Laisser les blancs de poulet mariner une heure en les retournant fréquemment.
Préparer une marinade : dans un peu d'huile, faire sauter les oignons, puis l'ail et les piments.
Ajouter le galanga et mélanger le tout.
Ajouter le lait de coco, le curry et la sauce de poisson.
Verser la moitié de la préparation au curry sur les blancs de poulet et laisser mariner toute une nuit.

La cuisson :

Faire cuire 45 minutes au four (200°) en couvrant avec le reste de la marinade.
Arroser régulièrement lors de la cuisson et tourner la viande à mi-cuisson.
Servir avec du riz thaï et des rondelles de concombre.

Poulet au curry panang, basilic et lime

Les ingrédients (4 pers.) :

600 gr. de blanc de poulet.
2 cuillerées à soupe d'huile.
2 gousses d'ail émincées.
1 oignon moyen émincé.
2 piments rouges finement émincés.
5 cl. de jus de citron vert (lime).
125 gr. de champignons.
2 dl. de lait de coco.
3 cuillerées à soupe de sauce de poisson.
1 cuillerée à soupe de curry panang.
1 tasse de feuilles de basilic doux (horapa).
1 cuillerée à café de poivre noir moulu.
1 cuillerée à coupe de feuilles de coriandre fraîche hachées.

La recette :

Précuire les blancs de poulet (10 minutes dans l'eau bouillante).
Découper les blancs de poulet en morceaux. Réserver.
Chauffer, à feu moyen, l'huile dans un wok ou une large poêle.
Ajouter le curry panang, bien mélanger durant une minute.
Ajouter l'ail et l'oignon et laisser cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
Pousser la pâte de curry sur les parois du wok. Ajouter le poulet au milieu et laisser brunir les morceaux sur tous les côtés.
Ajouter les piments rouges, les champignons, le lait de coco, le jus de lime, le basilic et le poivre.
Garnir le plat avec des feuilles de coriandre et servir bien chaud.

Crevettes aux piments

(Kung Aroi)

Recette de la région de Phattalung.

Les ingrédients (4 pers.) :

16 grosses crevettes, genre Tiger.
2 petits piments émincés.
2 cuillères à soupe d'ail haché.
1/2 cuillère à soupe de sucre.
Le jus d'un citron vert.
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
2 tomates.
Coriandre

La recette :

Dans un plat, disposer les crevettes épluchées et nettoyées et les cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
Retirer et réserver.
Dans un bol, préparer la sauce : mélanger ail, piments, sauce de poissons, sucre et jus de lime.
Verser le tout sur les crevettes.
Décorer avec des tranches de tomates et de limes.
Parsemer de coriandre.

Crevettes à l'ail

(Kung Katriem)

Les ingrédients (4 pers.) :

Feuilles de laitue (pour garniture).

Des rameaux de persil.

20 tranches de concombre.

Huile.

2 éclats d'ail finement émincé.

20 grandes crevettes crues nettoyées et décortiquées.

1,5 dl. de sauce de poissons.

1,5 dl. de sauce de soja légère.

1,5 dl. de sauce de soja brune.

6 dl. de bouillon ou d'eau.

Du poivre blanc

La recette :

Garnir un plat de service avec la laitue, les rameaux de persil et quelques tranches de concombre, réserver.

Dans une poêle à frire faire chauffer l'huile.

Ajouter l'ail et faire frire jusqu'à obtenir une belle couleur brun-doré.

Ajouter les crevettes et les cuire brièvement en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles deviennent opaques.

Ajouter (en mélangeant bien entre chaque ajout) la sauce de poissons, la sauce de soja légère, la sauce de soja brune, le bouillon, le poivre.

Les crevettes devant maintenant être cuites, chauffer rapidement à feu vif afin de réduire le liquide.

Garnir le plat de service chaud et servir.

Crevettes au tamarin et lait de coco

(Kung Loon)

Recette de la région de Phattawang.

Les ingrédients (4 pers.) :

Au choix, 200 g de : salami, jambon, crevettes, thon en boîte.
6 gros piments doux (pas de piments).
150 gr. échalotes émincées.
2 cuillères à soupe de sauce de tamarin (si tamarin frais ou en conserve, retirer les noyaux) à mélanger avec une tasse d'eau chaude (= sauce acide).
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
1 cuillère à café de sucre.
3 dl. de lait de coco, allongé avec 1 dl d'eau.

La recette :

Dans une casserole mettre le lait de coco. Porter à ébullition.
Ajouter les crevettes (ou autre ingrédient en petits morceaux), les échalotes émincées, les piments en rondelles de + 1 cm, la sauce de poisson, la sauce tamarin et le sucre.
Laisser cuire quelques minutes

Crevettes au curry jaune

(Chou Chie Kung)

Recette de la région de Phatthalung.

Les ingrédients (4 pers.) :

16 grosses crevettes, genre tiger.
1 cuillère à soupe de pâte de curry jaune.
3 dl. de lait de coco allongé avec 1,5 dl d'eau.
6 feuilles de lime.
1 cuillère à café de pâte de crevettes (shrimp paste).
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
1 cuillère à café de sucre.

La recette :

Dans un wok, mettre le lait de coco allongé.
Porter à ébullition puis baisser à feu moyen.
Mélanger le curry et la pâte de crevettes.
Ajouter ce mélange au lait de coco.
Réduire jusqu'à obtention d'un curry semi-liquide (épaisseur selon le goût).
Ajouter en fin de cuisson les crevettes, la sauce de poissons et le sucre.
Décorer avec les feuilles de lime découpées en fines lanières.

Crevettes à l'ananas

Les ingrédients (4 pers.) :

20 grosses crevettes, genre gambas.
1 ananas.
1 blanc de poulet.
1 oignon (rouge si possible).
2 cuillères à soupe de cacahuètes.
1 piment rouge.
Quelques lamelles de noix de coco séchées.
1 cuillère à soupe de sauce de poissons
Quelques feuilles de menthe.
30 cl. de bouillon de légumes.

La recette :

Porter le bouillon de légumes à ébullition.
Faire cuire le blanc de poulet dans le bouillon pendant environ 10 minutes.
Retirer le poulet et le découper en fines lamelles.
Plonger les crevettes dans le même bouillon pendant 5 minutes, les retirer, les décortiquer et réserver.
Peler l'ananas et le découper en petits triangles.
Peler et émincer l'oignon et émincer le piment.
Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
Ajouter les cacahuètes concassées grossièrement et les lamelles de coco.
Arroser avec la sauce de poissons (quantité selon le goût).

Raviolis aux crevettes

(Khanom Jeeb Sai Kung)

Ingrédients pâte (4 pers.)

250 gr. de farine de riz.
1 cuillère à soupe de farine de blé
2 cuillères à soupe de farine de riz gluant.
350 ml. d'eau
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de farine de tapioca
(Des pâtes fraîches toutes prêtes se trouvent dans les commerces spécialisés)

Ingrédients farce

3 gousses d'ail pilées.
1 cuillère à café de racine de coriandre pilée.
1 cuillère à café de poivre noir moulu.
500 g de crevettes finement hachées.
125 g d'oignons hachés.
4 cuillères à soupe de cacahuètes pilées.
1 cuillère à soupe de sucre.
3 cuillères à soupe de sauce de poisson.

Garniture

3 petits piments rouges en rondelles.
feuilles de coriandre

Recette

Préparer la pâte

Mélanger dans une casserole les 4 premiers ingrédients en réservant 2 cuillères à soupe de farine de riz.

Faire chauffer à feu moyen en tournant jusqu'à obtenir une grande boule.

Retirer du feu et laisser tiédir la boule.

Saupoudrer avec les 2 cuillères à soupe de farine de riz et avec la farine de tapioca.

Bien pétrir puis recouvrir la pâte avec un linge humide.

Préparer la farce

Faire revenir l'ail avec la coriandre et le poivre dans l'huile chaude.

Ajouter les crevettes l'oignon, les cacahuètes, le sucre et la sauce de poisson.

Faire cuire à feu moyen en tournant constamment jusqu'à ce que le liquide ait bien réduit.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Préparer les raviolis

Faire de petites boulettes avec la pâte et les aplatir en galettes minces.

Placer un peu de farce au milieu des galettes et recouvrir avec une seconde galette.

Appuyer sur les bords avec une fourchette.

Faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Marinade de crevettes et concombre

Ingrédients (4 pers.)

1 concombre anglais pelé et épépiné.
200 gr. de crevettes grises cuites.
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz.
2 cuillères à café de sucre.
1 cuillère à café de sauce de poisson.
1 pincée de poivre blanc.
1/2 oignon émincé très finement.

Recette

Couper le concombre en fines tranches coupées en deux.
Mélanger le concombre et les crevettes avec les autres ingrédients.
Laisser mariner une heure avant de servir.

Soupe aux vermicelles

(Gaeng Judes Wunn Sen)

Les ingrédients (4 pers.) :

2 cuillerées à café d'huile.

2 éclats d'ail, finement hachés.

½ litre de bouillon de poulet.

1 cuillerée à soupe de radis secs en conserve (à trouver dans les magasins de produits asiatiques).

120 grammes de haché de porc avec lequel on prépare 10 à 12 petites boulettes.

60 gr de vermicelles de riz à faire tremper 10 minutes dans de l'eau froide, pour les ramollir et égoutter ensuite.

15 ml. de sauce de poissons.

15 ml. de sauce légère de soja.

½ cuillerée à café de sucre.

4 à 5 morceaux de champignon sec, trempés 10 minutes dans de l'eau froide pour les ramollir, à égoutter et à hacher grossièrement.

1 petit oignon, haché finement.

½ cuillerée à café de poivre blanc moulu.

1 oignon de printemps (tiges vertes seulement) coupé en fines rondelles.

La recette :

Faire chauffer l'huile dans une petite casserole à frire jusqu'à obtenir une légère coloration brune.

Ajouter l'ail et faire frire jusqu'à obtenir une belle couleur brune. Réserver.

Dans une poêle faire chauffer rapidement le bouillon avec le radis en conserve.

Quand le liquide mijote, ajoute les boulettes de porc et faire cuire quelques secondes.

Ajouter les nouilles égouttées et bien remuer.

Ajouter la sauce de poissons, la sauce de soja, les champignons, le sucre, le poivre blanc tout en mélangeant bien après chaque ajout d'ingrédient.

Vérifier la cuisson de la viande.

Oter du feu et mettre dans des bols.

Verser dessus un peu d'huile et d'ail frit, garnir avec l'oignon.

Soupe aux fines nouilles, porc et germes de soja

Les ingrédients (4 pers.) :

200 gr. de koutyo (fines nouilles).
150 gr. de viande de porc.
1 gousse d'ail sauté.
50 gr. de germes de soja.
2 petits oignons verts.
2 cuillerées à soupe de feuille de coriandre.
½ cuillerée à café d'huile de sésame.
Une tige de céleri.
½ cuillerée à café de poivre.

La recette :

Mettre les koutyo dans de l'eau et après trempage les couper en deux.
Cuire brièvement (5 minutes) les germes de soja dans une grande casserole d'eau bouillante en veillant à les laisser croquants.
Cuire quelques instants les koutyo coupés en deux dans l'eau de cuisson du soja.
Les retirer et y ajouter un peu d'huile pour les empêcher de coller.
Préparer un bouillon (bouillir de l'eau avec un peu de viande - écumer), poivrer.

Ajoutez la tige de céleri, l'anis, une cuillère à café de sucre, de la sauce de poissons et de la sauce de soja.
Ajouter une feuille de coriandre, les oignons verts et plonger y la viande.
Lorsque le bouillon est en ébullition c'est cuit.
Pour la présentation mettre dans un bol le soja, des koutyo et de l'ail sauté, mélanger le tout.
Ajouter la viande et du bouillon.

Soupe au poulet parfumée à l'ail rôti.

Les ingrédients (4 pers.) :

3 éclats d'ail épluchés mais entiers.
4 litres d'eau.
1 volaille avec sa carcasse coupée en 4.
100 gr. de vermicelles de riz.
1 cuillère à soupe d'huile.
Sel et poivre.
2 cuillères à soupe de sauce soja foncée.
1 morceau de gingembre épluché de 2 cm de long.
1 échalote hachée finement.
Huile de sésame (facultatif).

La recette :

Faire chauffer le beurre ou l'huile dans la marmite.
Ajouter l'ail et le morceau de gingembre.
Laisser rôtir de chaque côté jusqu'à coloration, environ 30 secondes.
Ajouter l'eau et la volaille; laisser mijoter 60 minutes.
Retirer la carcasse; ajouter les pousses de soja et le vermicelle; laisser cuire 2h30.
Pendant ce temps, découper la volaille en fines lamelles.
Assaisonner avec le sel, poivre et quelques gouttes de sauce soja.
Ajouter la volaille; saupoudrer d'échalotes et servir bien chaud.
Calculer 2 cuillères à soupe minimum de lamelles de poulet par bol à soupe pour servir en potage; doubler pour un repas léger.
On peut parfumer davantage le bouillon en ajoutant 1 cuillère à café d'huile de sésame.

Soupe de riz aux crevettes

(Khao Tom Kung)

Les ingrédients (4 pers.) :

200 gr. de riz cuit et recuit à l'eau.
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
2 cuillères à soupe de sauce soja.
2 cuillères à soupe de ciboulettes.
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre hachées.
1 cuillère à café de poivre moulu.
3 morceaux de gingembre frais.
1 bâton de citronnelle.
10 petites boulettes de viande.
200 gr. de crevettes.
Eau.

La recette :

Dans 1 l d'eau qui chauffe, ajouter successivement les boulettes de viande, le riz, la sauce de poisson, la sauce soja, les crevettes, le poivre, le gingembre, la citronnelle.
Laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
Ajouter la ciboulette et la coriandre.

Fondue thaïlandaise

Les ingrédients (4 pers.) :

1,5 litre d'eau.
1 échalote hachée.
2 bâtons de citronnelle coupés en tronçons.
6 feuilles de bergamote.
4 champignons parfumés.
6 champignons noirs coupés en morceaux.
Feuilles de coriandre.
3 piments rouges.
1 jus de lime.
1 cuillère à café de Nam Prik Paow.
150 gr. de porc découpé en fines lamelles.
2 blancs de poulet découpés en fines lamelles.
150 gr. de boeuf découpé en fines lamelles.
2 filets de poisson à chair ferme, découpé en fines lamelles.
100 gr. de crevettes roses.
24 feuilles de riz.
150 gr. de vermicelles de riz.
100 gr. de germes de soja.
Feuilles de chou chinois.
2 carottes coupées en bâtonnets.
Quelques feuilles de menthe.
1 ciboule.

La sauce :

1 cuillère à soupe de sauce de poissons.
5 cuillères à soupe d'eau tiède.
1 cuillère à café de sucre.
1 cuillère à soupe de jus de lime.
2 piments rouges émincés.

La recette :

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
Préparer un bouillon dans un wok : l'eau, l'échalote hachée, la citronnelle, la bergamote, la sauce de poisson, le Nam Prik Paow, le jus de lime et la moitié de la coriandre.
Laisser cuire 20 minutes avant d'ajouter le vermicelle et les champignons noirs.
Juste avant de passer à table, ajouter la moitié du soja.
Dresser les viandes et les poissons crus (poulet, porc, boeuf, poisson et crevettes) sur un plat.
Disposer les légumes émincés sur un autre plat (chou, carottes, menthe, ciboule, soja).
Passer les feuilles de riz dans de l'eau tiède, les superposer et les couvrir d'un linge humide.
Comment déguster cette excellente fondue :

Chaque convive plonge les ingrédients de son choix, à l'aide d'un petit panier (en vente dans tous les magasins asiatiques) dans le bouillon. Il déverse le contenu de son panier sur une galette de riz déposée au préalable sur son assiette, y ajoute les légumes et condiments crus selon son goût. Il referme la galette en forme de rouleau et la trempe dans la sauce avant de manger.
Servir cette fondue avec du riz parfumé nature.

Soupe de poulet au curry rouge et aux vermicelles

Les ingrédients (4 pers.) :

*1,5 litre de bouillon de poulet.
1 blanc de poulet.
1 baton de citronnelle en rondelles.
3 échalotes émincées.
2 tranches de gingembre frais.
4 tranches de galanga frais
6 feuilles de lime.
1 cuillère à soupe de sucre
3 cuillère à soupe de sauce de poissons.
2 cuillère à soupe de pâte de curry rouge.
50 gr. de vermicelles de riz.
Quelques feuilles de laitue coupées en julienne.
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre frais hachées.*

La recette :

*Porter le bouillon de poulet à ébullition.
Ajouter les restes des ingrédients à l'exception des vermicelles, de la laitue et de la coriandre
Laisser mijoter 10 minutes et filtrer le bouillon
Pré-cuire le blanc de poulet à part. Laisser tiédir et l'émincer.
Ajouter au bouillon le poulet, les vermicelles de riz et la laitue. Servir dès que les vermicelles sont ramollis.
Parsemer de coriandre hachée.*

Soupe de poulet et de champignons

Les ingrédients (4 pers.) :

*1 gousse d'ail écrasée.
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre fraîches hachées.
1 cuillère à café de poivre.
1 cuillère à café d'huile.
4 tasses (1L) de bouillon de poule.
1/2 tasse de champignons de Paris émincés en tranches.
1/2 tasse de champignons parfumés (préalablement ré-hydratés)
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
250 gr. de blancs de poulet précuits et coupés en lamelles
2 échalotes finement émincées en tranches*

La recette :

*Mélanger l'ail, la coriandre et le poivre dans un mortier, puis les réduire en purée
Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une petite poêle, puis y faire sauter le mélange d'ail pendant une minute.
Retirer la poêle du feu et réserver.*

*Mélanger le bouillon, les champignons, la sauce de poissons et le mélange d'ail dans une casserole, puis faire mijoter 5 minutes.
Ajouter le poulet et faire mijoter quelques minutes pour réchauffer la volaille.
Garnir avec l'échalote et quelques feuilles de coriandre.*

Sauce Prik Nam Pla

Les ingrédients (4 pers.) :

*1 cuillère à soupe de sauce de poissons.
5 cuillères à soupe d'eau tiède.
1 cuillère à café de sucre.
1 cuillère à soupe de jus de lime.
2 piments rouges.
1 éclat d'ail.
Quelques feuilles de coriandre.*

La recette :

*Emincer l'ail et les piments.
Ajouter la sauce de poissons et l'eau tiède.
Ajouter le sucre, bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.
Ajouter le jus de citron et les feuilles de coriandre.
Cette sauce convient particulièrement pour assaisonner le riz nature ou accompagner les entrées (rouleaux de printemps, Dim Sum, ...).*

Sauce aux cacahuètes

(Nam Jim Sateh)

Les ingrédients (4 pers.) :

125 gr. de cacahuètes grillées.
1 cuillère à soupe de graines de coriandre.
1 cuillère à café de graines de cumin.
1 tige de citronnelle fraîchement hachée.
3 lamelles de galanga fraîchement hachées
6 échalotes hachées.
7 gousses d'ail hachées.
3 piments rouge secs.
1 cuillère à café de pâte de crevettes.
1 cuillère à soupe de sauce tomate.
1 cuillère à soupe de sucre.
350 ml. de lait de coco.
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.

La recette :

Ecraser les cacahuètes dans un mortier.
Piler ensemble les graines de cumin et les graines de coriandre, la citronnelle, le galanga, les échalotes, la pâte de crevettes, l'ail, la sauce tomate et le sucre pour obtenir une pâte fine.
Ajouter la crème de coco et délayer.
Verser le tout dans une casserole et porter à ébullition.
Ajouter les cacahuètes et la sauce de poisson. Mélanger bien.
Réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
Cette sauce accompagne idéalement les brochettes de poulet.

Recette simplifiée.

Les ingrédients (4 pers.) :

400 g. de beurre de cacahuètes.
3 cuillères à soupe de sateh en poudre.
6 cuillères à soupe d'huile d'arachides.
1,5 cuillère à soupe de vinaigre.

La recette :

A feu très doux, incorporer les différents ingrédients au beurre de cacahuètes.
Bien mélanger et laisser refroidir avant de servir.
Cette sauce accompagne idéalement les brochettes de poulet.

Sauce au basilic thaï

Les ingrédients :

1/2 tasse de vinaigre de riz.
1/4 de tasse de vinaigre blanc.
1 cuillère à soupe de sauce soja claire
2 cuillères à soupe de sauce de poisson.
3 gousses d'ail émincées.
2 piments rouges frais, finement haché.
1 cuillère à soupe de sucre.
1 tasse de feuille de basilic thaï (horapa), grossièrement hachées.

La recette :

Dans une poêle ou un wok, mélanger les vinaigres, la sauce de poisson et la sauce soja.

Porter à ébullition.

Retirer du feu et les laisser refroidir à température ambiante.

Dans un mixer, mélanger l'ail, les piments et le sucre.

Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.

Ajouter la sauce refroidie à cette pâte. Mélanger pour obtenir une sauce homogène.

Ajouter le basilic et mélanger pour que toutes les feuilles soient bien imprégnées.

Placer la sauce dans un pot hermétique et la placer au frigo durant une semaine.

Sauce soja thaïe

(Naam Jeen Kanom Jeeb)

Les ingrédients :

2 cuillères à soupe de sauce soja claire (See Aew Si ai).
2 cuillères à soupe de sauce soja foncée/douce (See Aew Dum) ou de sauce Hoi sin.
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz.
1/4 de cuillère à café de sauce de poisson.
2 piments frais hachés.

La recette :

Disposer tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger.
Cette sauce convient particulièrement aux plats frits (rouleaux de printemps) et aux plats enrobés (beignets, rouleaux de printemps crus, etc.). Elle se conserve très longtemps au frigidaire.

Chiquetaille de poulet en salade

(Lab Kai)

Les ingrédients (4 pers.) :

300 gr. de blanc de poulet cuit.
300 gr. de cresson.
1/2 carotte.
1/2 concombre.
1 branche de céleri.
4 brins de ciboulette.
1/2 oignon.
2 échalotes.
10 feuilles de menthe fraîche.
100 gr. de cacahuètes.

La sauce :

5 cuillères à soupe de vinaigre.
1 jus de citron vert.
4 sucres.
1 cuillère à café de sauce de poisson.
2 gousses d'ail.
4 petits piments rouges.

La recette :

Laver et égoutter le cresson.
Couper le concombre et le céleri en fines lamelles.
Râper la carotte.
Emincer finement le blanc de poulet.
Hacher l'oignon et les échalotes.
Ciseler la menthe et la ciboulette.
Bien mélanger tous ces ingrédients, et ajouter les cacahuètes hachées.
Couper les piments rouges en fines rondelles.
Les mélanger avec tous les ingrédients de la sauce.
Servir la salade accompagnée de la sauce aux piments.

Salade de vermicelles

(Yam Woon Sen)

Les ingrédients (4 pers.) :

1 blanc de poulet.
150 gr. d'oignon.
200 gr. de vermicelles de soja.
1 tomate.
100 gr. de porc haché.
1/3 de concombre.
Un bouquet de coriandre.
200 gr. de grosses crevettes.
50 gr. de champignons.
Quelques feuilles de salade.

La sauce :

4 cuillères à soupe de sauce de poissons.
2 citrons verts.
1 cuillère à café de sucre.
2 cuillères à café de pâte de piments (ou 3 piments hachés très fins).
1 piment rouge frais et coupé en fines rondelles.

La recette :

Cuire le blanc de poulet et le porc (13 minutes) dans un fond d'eau.
Déchieter le poulet en petits morceaux.
Décortiquer les crevettes et les blanchir 3 minutes à l'eau bouillante.
Cuire les vermicelles 5 minutes à l'eau bouillante sans cesser de remuer avec une fourchette.
Les égoutter et réserver.
Mélanger les vermicelles, les crevettes, le poulet, le porc, les oignons hachés, les champignons émincés, le concombre coupé en petits dés.
Les disposer dans un saladier sur un lit de feuilles de salade (laitue ou iceberg).
Mélanger tous les éléments de la sauce.
Assaisonner la salade avec la sauce (bien répartir).
Décorer la salade de feuilles de coriandre et de quelques rondelles de tomates.

Salade de boeuf grillé

(Yam Nua Yang)

Les ingrédients (4 pers.) :

400 gr. de boeuf (rumsteck).
1 oignon.
1 échalote.
1 tomate.
Un bouquet de coriandre.
1 gousse d'ail écrasée.
4 petits piments.
20 fines tranches de concombre.
10 cacahuètes grillées non salées.

La sauce :

5 cuillères à soupe de sauce de poissons.
2 citrons verts.
1 cuillère à soupe de sucre.

La recette :

Faire griller le rumsteck légèrement saignant.
L'émincer en fines lamelles.
Garder la viande tiède.
Préparer la sauce : presser les citrons verts, mélanger le jus des citrons à la sauce de poissons et au sucre.
Répartir cette sauce dans deux jattes.
Dans une des deux jattes, ajouter l'oignon finement haché, l'ail pressé, la tomate coupée en dés et les rondelles de concombre.
Dans l'autre jatte, faire mariner le boeuf tiède pendant 5 minutes.
Émincer les piments et l'échalote et les ajouter à la viande.
Mélanger les légumes et la viande.
Garnir avec les feuilles de coriandre et cacahuètes pilées.

Salade de porc épicée

Les ingrédients :

500 gr. de porc maigre.
4 oignons de printemps.
3 échalotes.
4 branches de coriandre.
4 branches de menthe.
5 feuilles de coriandre thaïlandaise.
2 cuillères à soupe de poudre de piment séché.
2 cuillères à soupe de sauce de poissons.
2 cuillères à soupe de jus de citron vert.
1 cuillère à soupe de riz gluant.

La recette :

Hacher grossièrement le porc et mettre le hachis dans une cocotte avec un fond d'eau.

Porter à frémissements.

Cuire à feu moyen durant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, faire griller à sec dans une poêle le riz gluant jusqu'à obtention d'une couleur grise beige.

Le moudre (NB : on trouve dans le commerce spécialisé, de la poudre de riz gluant grillé).

Ajouter le riz moulu dans la cocotte contenant la viande.

Ajouter la sauce de poisson, le jus de citron et la poudre de piment séché.

Bien mélanger et poursuivre la cuisson durant 5 minutes.

Ajouter les oignons de printemps, les échalotes, les branches de coriandre, les feuilles de coriandre thaïlandaise ciselées et la menthe effeuillée.

Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Servir avec des légumes frais (chou chinois, concombre, etc.).

Salade de crevettes aux haricots étoilés

(Yam Kung Thua Poo)

Ingrédients

16 grosses crevettes
150 gr. de haricots étoilés
15 cl. de lait de coco
1 poignée de cacahuètes cuites à sec dans le wok
2 cuillères à soupe de sauce de poissons (nam pla)
1 citron vert
1 cuillère à café de sucre
4 piments rouges
1 oignon émincé
1 échalote
1 gousse d'ail émincée
Sauce Prik Nam Pla

Recette

Préparer la sauce Prik Nam Pla
Cuire au wok les piments émincés, l'oignon et l'ail pendant 5 à 10 minutes selon la qualité de l'oignon. Piler au mortier ce mélange. Réserver.
Cuire les crevettes à l'eau bouillante (10 minutes) et ensuite les couper en gros tronçons.
Frire l'échalote finement émincée à sec séparément.
Cuire le lait de coco séparément, ajouter le Nam Prik, la sauce de poissons, le jus du citron vert, le sucre.
Découper les haricots en étoiles et les ajouter au mélange lait de coco.
Laisser cuire quelques minutes et ajouter les crevettes.
Saupoudrer le plat avec l'échalote grillée

Salade de concombre

(Yam Tang Khwa)

Ingrédients

1 concombre pelé, coupé en deux et épépiné.
Le jus d'un citron vert.
1,5 cuillère à café de sucre.
2 cuillères à soupe de sauce soja
1,5 oignon rouge finement émincé
1 piment rouge très finement émincé.
1 piment vert très finement émincé.
2 tomates "cerises" émincées.
3 piments rouges entiers.
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre entières.

Recette

Dans un saladier, couper les morceaux de concombre dans le sens de la longueur, ensuite émincer les quartiers en quart de rondelle.
Ajouter le jus de citron vert, le sucre et la sauce soja. Mélanger délicatement.
Ajouter les oignons, les piments émincés et les tomates. Mélanger délicatement.
Garnir avec les piments entiers et les feuilles de coriandre.
Cette petite salade rafraîchissante accompagne à merveille tous les plats frits (rouleaux du printemps, croustillants de poissons, etc.).

Salade de fruits et de crevettes

(Yam Polamai)

Ingrédients

2 tasses d'un assortiment de fruits, nettoyés, pelés, éventuellement épépinés et coupés en macédoine : poires, pommes, pamplemousse, papaye, mangue, fraises, raisins, etc.

2 cuillères à soupe d'huile.

1 échalote finement émincée.

3 têtes d'ail finement émincées.

Jus d'un citron vert.

1 cuillère à soupe de sauce de poisson.

1 cuillère à soupe de sucre.

100 gr. de crevettes.

2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et hachées.

1 piment rouge frais, finement haché

Recette

Dans une poêle ou un wok, faire chauffer l'huile à feu doux, faire revenir doucement les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement.

Retirer du feu et les laisser refroidir sur du papier absorbant.

Dans un saladier, mélanger le jus de citron, la sauce de poisson et le sucre.

Mélanger jusqu'à dissolution du sucre.

Ajouter les fruits, les crevettes et la moitié du mélange oignons/ail.

Bien mélanger (délicatement) pour que chaque fruit soit enrobé de sucre.

Garnir la salade avec le restant du mélange oignons/ail, les cacahuètes et les piments.

Salade de papaye verte

(Yam Malo Khor)

Ingrédients

- 1 tasse de salade (type Iceberg) coupée en morceaux.
- 1 tasse de papaye grattée (râpée).
- 1/2 tasse de germes de soja.
- 2 gousses d'ail émincées.
- 3 piments rouges finement émincés.
- 1 cuillère à café de sucre.
- 2 cuillères à soupe de sauce soja.
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert.
- 3 tomates "cerises" coupées en fines tranches.
- 4 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et pilées.
- 4 cuillères à soupe de feuilles de coriandre grossièrement hachées.

Recette

Placer la salade au fond d'un plat de service. Disposer par-dessus la papaye et le soja.

Dans un petit bol, mélanger l'ail, les piments, le sucre, la sauce soja et le jus de citron.

Juste avant de servir, arroser la salade de papaye avec la sauce et garnir avec les tomates, les cacahuètes et les feuilles de coriandre.

Cette petite salade rafraîchissante accompagne à merveille tous les plats frits (rouleaux du printemps, croustillants de poissons, etc.).