



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 15 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale*
- *1 lb (500 g) de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en cubes*
- *1 gros oignon, haché*
- *6 oignons verts, émincés et divisés*
- *1 tasse (250 ml) d'haricots germés*
- *1/2 paquet (8 oz/250g) de nouilles de riz, cuites et égouttées*
- *1 pot (355 ml) de Sauce pour sauté Pad Thai VH[®]*
- *1/4 tasse (60 ml) de coriandre hachée*
- *4 quartiers de citron*

Étapes :

1. *Chauffer l'huile dans un grand wok à feu moyen-vif. Ajouter le poulet au wok. Cuire, en mélangeant, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient brunis partout. Transférer sur une assiette. Ajouter l'oignon, les haricots germés et la moitié des oignons verts au wok. Cuire 5 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les nouilles cuites, les séparant à l'aide d'une spatule. Faire sauter 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien réchauffé. Incorporer la Sauce pour sauté Pad Thai VH[®] et remettre le poulet dans le wok. Faire sauter 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Saupoudrer d'oignons verts et de coriandre. Servir avec des quartiers de citron.*

Astuces :



Poulet Pad Thai

*Saupoudrer d'arachides hachées rôties, si désiré.
Remplacer le poulet avec des crevettes, si désiré.*

Plus d'utilisations :

*Badigeonner sur du saumon grillé.
Servir avec du crabe ou du homard.
Incorporer dans du lo mein.*