

## Liste de plats Thaïlandais enseignés

Voici une sélection des plats qui vous sont proposés pour les cours de cuisine thaï, lors du voyage "Douceurs du Golfe de Siam".

Vous pourrez choisir parmi ceux-ci les recettes vous souhaitez apprendre lors de votre séjour. N'hésitez pas à nous contacter s'il manque un plat que vous aimeriez apprendre !

-----

### Soupe de crevettes épicées à la citronnelle :

Tom yum koong

Spicy Soup with Prawn and Lemon Grass



### Poulet frit épicé au basilic Thaï :

Pat ka-prao kai

Fried Chicken with basil leaves



### Poulet au curry vert :

Kaeng kio wan kai

Green Curry with Chicken



### Canard roti au curry rouge :

Kaeng phed ped yang

Red Curry with Roasted Duck



### Nouilles frites sautées aux crevettes :

pat thai koug

Stir-Fried Rice Noodle with Shrimp



### Salade de papaye verte épicée :

som tum

Papaya Salad



**Boeuf au curry rouge épicé :**  
panaeng nua  
Beef Panaeng



**Riz frit aux crevettes :**  
kao pad kung  
Thai Fried Rice with Prawns



**Poulet sauté aux noix de cajou :**  
kai pat met Mamouang  
Stir-fried chicken with cashew nuts



**Hachi de poisson épicé au lait de coco :**  
how- mok  
Thai Steamed Curried Fish



**Porc grillé Thai :**  
mou yang  
Thai Grilled Pork



**Boeuf au curry "Massaman" :**  
massaman nua  
Massaman Beef



**Salade épicée de vermicelles aux crevettes :**  
yam woun sen koug  
Thai vermicelli Salad with Prawns



**Nouilles sautées au porc sauce soja :**  
pat si- iou mou  
Stir-Fried Ribbon Noodles with Pork



**Crabe sauté au curry jaune :**  
pou pat pong ka-ree  
Stir-Fried Crab Meat with Curry Powder



**Brochettes de poulet sauce "Satay" :**  
kai satay  
Chicken Satay



**Rouleaux de printemps frit :**  
poh piah thot  
Thai Spring Roll



**Crevettes sautées à l'ail :**  
koug kra-tiam  
Thai Garlic Prawns



**Soupe de riz aux crevettes :**  
kao tom koug  
Thai Rice Soup with Shrimp



**Salade de porc épicée à la menthe :**  
lap mou  
Ground Pork Salad



**Crevettes sautées à la sauce aigre-douce :**  
pat prio wan koug  
Thai Sweet and Sour Shrimp



**Poulet en papillottes "Pandanus" :**  
kai hor bai toey  
Chicken Wrapped in Pandan Leaf



**Poulet grillé sauce "Thaie" :**  
kai yang  
Thai BBQ Chicken



**Poulet au gingembre :**  
kai pat king  
Thai Ginger Chicken



**Salade épicée de calamars :**  
yam pla meuk  
Thai Squid Salad



**Vermicelles de crevettes au four :**  
koung op woun-sen  
Baked Prawns and Mung Bean Noodle



**Boeuf sauté sauce aux huitres :**  
nua pat nam man hoy  
Stir-Fried Beef with Oyster Sauce



**Emincé de porc à l'ail et au citron vert :**  
mou ma-nao  
Boiled Pork with Lime, Garlic and Chili Sauce



**Crevettes épicées au basilique "Thai" :**  
pat ka-prao koung  
Fried Shrimp with Basil Leaves



**Légumes sautés sauce soja :**  
pat pak-boun  
Stir-Fried Swamp Cabbage with Salted Soya Bean



**Beignets de crevettes épicés :**  
thot man koug  
Thai Shrimp Cakes



**Porc au curry rouge épicé :**  
panaeng mou  
Pork Panaeng



**Poisson à la vapeur à l'ail et au citron vert :**  
pla nung prik ma-nao  
Steamed Fish with Lime, Garlic and Chili Sauce



**Omelette de porc haché :**  
khai jio mou-sap  
Thai Style Pork Omelette



**Poisson frit sauce "Thaie" :**  
pla thot nam-pla  
Fried Fish with Fish Sauce



**Travers de porc au miel :**  
kradouk mou op nam-pung  
Baked Pork Spare Rib with Honey



**Beignets de légumes :**  
pak shoup peng tot  
Tempura Vegetable



**Poulet sauté au curry vert :**  
pat kio wan kai  
Stir Fried Chicken with Green Curry Paste



**Poisson frit au céleri :**  
pla pat kunchai  
Stir Fried Fish with Chinese Celery



**Poulet épicé au curry :**  
kaeng karee kai  
Karee Curry with Chicken



**Poisson frit sauce aigre-douce :**  
pla pat prio-wan  
Sweet and Sour Fish



**Beignets de calamars :**  
Plamuek shoup peng thot  
Fried Crispy Squid

