Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Curry vert de poulet aux aubergines thaïes

Ingrédients

4 filets de poulet, 1 boîte lait de coco, 2 càs d'huile d'arachide, 2/3 c à s de pâte de curry vert, 4 feuilles de bergamote, 1 bouquet de basilic thaï, 2 Aubergines thaïes (Grandes), 4 baby maïs, 1 courgette (en saison uniquement), 2 piments rouges, 2/3 c à s de sauce poisson (nam pla) , 2/3 de sucre de palme, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 200g de riz thaï, ,

Préparation

Emincer finement les feuilles de bergamote. Râper ou émincer le sucre de palme. Couper les filets de poulet en petits dés. Couper l'aubergine thaïe en huit. Couper les poivrons en fines lamelles. Couper les courgettes en 4 dans la longueur, retire le centre et couper en sifflet afin d'obtenir de fines lamelles. Couper les baby maïs en deux. Réserver.
Faire chauffer le wok, verser de l'huile et faire revenir la pâte de curry vert afin de réveiller ses saveurs et arômes. Ajouter les feuilles de bergamote et 1/4 du lait de coco. Laisse mijoter durant 2 minutes.
Ajouter le poulet, les aubergines et les poivrons, laisser cuire encore cinq minutes au moins.
Ajouter le reste du lait de coco, ainsi que les courgettes et les baby maïs.
Poursuivre la cuisson jusqu'à "séparation" du lait de coco et assaisonner avec de la sauce de poisson et du sucre de palme. Avant de servir, ajouter quelques feuilles de basilic et 2 piments rouges en lamelles par-dessus.
Servir avec du riz thaï.

Notes :