



Mmmmh!

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

Curry vert frais de poulet Kaeng kiew waan kung



Ingrédients

Pour la pâte de curry , 2 grands piments verts, 1 échalotes, 1 gousses d' ail, 2cm de racine de galanga, 1 bâtons de citronnelle, 1 noix de bergamote, 1 bouquet de coriandre thaïe (avec les racines), 10 grains de poivre noir , 1 càs de graines de coriandre, 2 càc de graines de cumin, sel , 1 càs de pâte de crevette, , ,
Pour le curry , 4 filets de poulet, 1 boîte de lait de coco, 5 feuilles de kaffir lime, 150g de mini aubergines thaïes, 200g d'aubergines thaïes, 200g de baby maïs, 3 càs de sauce poisson (nam plaa), 2 càs de sucre de palme, 2 càs d'huile végétale, 1 bouquet de basilic thaï, 2 grands piments rouges, 200g de riz thaï,

Préparation

Préparation de la pâte de curry vert :

Dans une poêle, faire torrifier les grains de cumin, 1 càc de grains de poivre, et 1 càs de graines de coriandre puis ensuite les concasser dans un mortier.

Laver et prélever le zeste de la bergamote.

Eplucher l'ail et l'échalote et ensuite les passer au blender ainsi que le reste des ingrédients (2 càs de galanga haché, 1 bâton de citronnelle, 2 piments verts, 5 racines de coriandre et le zeste de la bergamote), y compris les épices concassées.

Arrêter le blender lorsqu'on obtient une consistance pâteuse et réserver.

La pâte de curry peut-être conservée plusieurs semaines dans le réfrigérateur.

Couper le poulet en fines lamelles après avoir enlevé la peau et retiré le tendon des aiguillettes.

Couper les aubergines thaïes en huit, retirer les tiges des mini aubergines, ôter la nervure centrale des feuilles de bergamote et couper les baby maïs en deux dans la longueur.

Dans une casserole, faire chauffer de l'huile puis ensuite rajouter la pâte de curry vert et les feuilles de bergamote. Lorsque celui-ci dégage ses parfums, rajouter un fond de lait de coco et faire mousser le curry. Quand les particules d'huile apparaissent en surface, rajouter les légumes, et le reste du lait de coco. Laisser mijoter durant 25 minutes puis rajouter ensuite le poulet et laisser cuire encore une dizaine de minutes. Assaisonner avec de la sauce de poisson et du sucre de palme puis ensuite garnir de basilic thaï et de lamelles de piment rouge.

Servir avec du riz blanc.

Commentaires

En garniture : basilic thaï anisé (holaphâ), grand piment rouge.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....