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

Emincé de boeuf au curry vert

Ingrédients

600 g de filet de boeuf, 3 càs d' huile d'arachide, 2 càs de pâte de curry vert, 3 càs de sucre de palme, 10 Unité feuilles de kaffir lime, 80 cl de lait de coco, 3 càs de sauce poisson (nam pla),

Préparation

Détailler finement les feuilles de kaffir. Couper le boeuf en fines lamelles perpendiculairement aux fibres de la viande. Réserver.
Chauffer huile dans le wok. Quand l'huile fume, `réveiller` avec 3 càs de pâte de curry vert. Ensuite, verser le lait de coco. Porter doucement à ébullition.
Ajouter le boeuf et les feuilles de lime émincées. Laisser cuire jusqu`à ce que le lait de coco se sépare. Terminer en ajustant le goût avec de la sauce poisson et du sucre de palme.

Notes :