

Curry vert de poulet



D'origine thaïlandaise, le curry vert est extrêmement parfumé et moins connu que l'indien. Dans cette recette, le poulet peut-être remplacé par du poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet coupés en morceaux
- 100 grammes de petits-pois
- 2 cuillers à soupe d'huile
- 4 cuillers à soupe de curry vert à la thaïlandaise (voir recette ci-après)
- 10 feuilles de coriandre fraîche
- 2 cuillers à café de cumin en poudre
- 300 ml de lait de coco
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 10 ml de sauce soja

Préparation

1. Faire chauffer dans l'huile la pâte de curry vert, la coriandre hachée et le cumin.
2. Faire revenir dans ce mélange le poulet.
3. Ajouter le lait de coco, le sucre et la sauce soja.
4. Lorsque la préparation bout, baisser le feu, ajouter les petits-pois et laisser cuire pendant 5 minutes encore.
5. Servir avec du riz basmati.

Recette de curry vert à la thaïlandaise pour 10 portions

- 1 cuiller à café de graines de coriandre moulue
- 1 cuiller à café de cumin en poudre
- 2 cuillers à café de poudre ou pâte de crevettes
- 8 piments verts
- 4 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 3 bâtons de citronnelle fraîche
- 4 cm de gingembre frais
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- le zeste d'un citron vert
- le jus de 2 citrons verts
- 20 ml d'huile

1. Couper les extrémités des piments verts, puis les couper en deux et les dégrainer. Couper en morceaux.
2. Peler les gousses d'ail et les échalotes.

3. Râper le gingembre.
 4. Couper la citronnelle.
 5. Placer tous ces ingrédients dans un mixeur, avec la coriandre entière, les épices et le jus de citron.
 6. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée.
- Note: cette pâte peut-être conservée au frais pendant environ un mois.

Bon appétit!