



0346

Curry vert au poulet

INGRÉDIENTS

400 g de poitrine de poulet ou de saumon, coupée en cubes.
2 tasses de lait de coco
4 c. à table de pâte de curry verte
2 c. à table de sucre de canne ou de cassonade
2 c. à table de sauce au poisson (nuoc-mâm)
2 feuilles de lime kaffir, la tige retirée et émincer très très finement
1 tasse de feuilles de basilic hachées
1 piment vert entier
1 piment rouge entier
1 tasse de pois mange-tout ou
1 tasse d'aubergine en cubes



PRÉPARATION

Faire cuire le lait de coco dans un wok ou un grand poêlon pendant 3 à 5 minutes, à feu moyen-élevé, en brassant continuellement jusqu'à ce que l'huile de noix de coco se sépare du lait. Vous verrez alors un liquide transparent apparaître à la commissure du lait de coco, sur la paroi du wok.

Incorporer la pâte de curry et cuire 2 minutes.

Ajouter la viande et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

Ajouter le sucre et laisser fondre lentement dans la préparation.

Ajouter la sauce de poisson, les feuilles de lime et la moitié des feuilles de basilic. Laisser mijoter 2 minutes.

Incorporer les légumes et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore croquant.

Servir dans un bol, accompagné de riz blanc.

Recette glanée sur le site "recettedebase.com"

Plat principal

Catégorie

Volaille

Sous-catégorie

31/07/2017/

Date

4

Portions

00:15

Préparation

00:15

Cuisson

2014-01-01

Date d'impression