CURRY VERT THAïLANDAIS AU POULET



Le curry vert thaïlandais au poulet est un plat emblématique de la cuisine thaïlandaise ??. Il se distingue par sa sauce crémeuse, parfumée et légèrement épicée, à base de pâte de curry vert, de lait de coco, de basilic thaïlandais et souvent de feuilles de lime kaffir.

Infos

- **Temps de préparation**: 25 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 1/2 cuillère à café de coriandre moulue
- 1 tige de citronnelle, parée et hachée
- 1 morceau de gingembre frais d’environ 2,5 cm, pelé et haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 tasse de feuilles et de tiges de coriandre fraîche hachées, non tassées
- 1/2 cuillère à café de poivre blanc moulu
- 60 ml d’échalote ou d’oignon rouge haché
- 1 piment vert thaïlandais, haché, ou selon le goût
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes ou 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
- 2 1/2 cuillères à café de sauce de poisson

- 1 cuillère à café de sucre roux
- 1 cuillère à café de jus de citron vert frais
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 65 ml de lait de coco

Préparation

Etape 1
Mettre 1/2 cuillère à café de coriandre moulue, 1 tige de citronnelle, parée et hachée, 1 morceau de gingembre frais de la taille du pouce, pelé et haché, 4 gousses d'ail, hachées, 1 tasse de feuilles et de tiges de coriandre hachées, 1/2 cuillère à café de poivre blanc moulu, 1/4 de tasse d'échalote ou d'oignon rouge haché, 1 piment vert thaïlandais haché, 1 cuillère à café de pâte de crevettes, 2 1/2 cuillères à café de sauce de poisson, 1 cuillère à café de sucre roux, 1 cuillère à café de jus de citron vert frais, 1/2 cuillère à café de cumin moulu et 1/4 de boîte de lait de coco dans un robot culinaire. Mixer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés et aient une consistance lisse. Goûter. Si vous souhaitez une sauce plus épicée, ajoutez des piments verts. Réservez.

Etape 2
Placer un wok ou une grande poêle sur un feu moyennement élevé. Ajouter 2 cuillères à café d'huile neutre et faire tourner pour recouvrir la poêle. Ajouter la pâte de curry vert. Faire sauter brièvement le mélange pour libérer le parfum, 30 secondes à 1 minute.

Etape 3
Ajouter les 3/4 de la boîte de lait de coco restante dans le wok. Bien mélanger.

Etape 4
Ajouter 1 1/2 livre de poitrine ou de cuisse de poulet désossée, coupée en morceaux de la taille d'une bouchée, en remuant pour l'incorporer. Lorsque la sauce au curry arrive à ébullition, réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit, environ 5 minutes. Remuer de temps en temps.

Etape 5
Ajouter au wok 1 poignée de haricots verts, parés, 1 poivron rouge ou vert, grossièrement haché, et 4 feuilles de lime makrut. Bien mélanger pour les incorporer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits à votre goût. Goûter l'assaisonnement et l'ajuster en conséquence, en ajoutant plus de sauce de poisson pour le sel ou plus de jus de citron vert si la sauce est trop salée à votre goût.

Etape 6
Le cas échéant, ajouter une généreuse poignée de basilic thaï frais dans la poêle et bien mélanger. Servir avec le riz jasmin thaïlandais à part. A savourer.