

22 . CURRY THAÏ

ORIGINE : STYLE THAÏ



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300g de poulet coupé en dés

400 ml de lait de coco *

Un gros oignon

2 gousses d'ail.

Légumes de saison coupés en cubes/lamelles : courgettes, brocolis, ail, carottes, petits pois, poivrons, aubergines

Riz jasmin (350g) *

Coriandre fraîche *

Pâte de curry (rouge/vert/jaune...) *

Optionnel : gingembre *, nuoc mam *, feuilles de kaffir *, cube de bouillon *.

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 1h

RECETTE

01 Faites mariner les cubes de poulet dans 2 càs de nuoc mam pendant une heure. Saisissez-les à feu vif dans un peu d'huile de sésame (voire olive si vous n'en avez pas) pendant 3-4 min. Réservez.

02 Faites cuire vos légumes de saison et l'oignon à feu vif pendant 5 minutes.

03 Passez à feu moyen. Ajoutez alors un fond de lait de coco et incorporez la pâte de curry. Faites sauter pendant 2 min. Ajoutez ensuite le reste du lait de coco, le gingembre, l'ail, les feuilles de kaffir, le cube de bouillon et deux càs de sucre. Mélangez bien. Faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Incorporez les dés de poulet et laissez cuire pendant 10 autres minutes.

04 Servez avec du riz et la coriandre ciselée.

Astuce : Les currys thaïlandais se marient couramment avec le poulet et le bœuf (voire le tofu pour les végétariens), mais parfois aussi avec le saumon, les crevettes, etc.