



Poulet au curry rouge

Ingrédients :

600 g	de blanc de poulet
1	poivron rouge
5	oignons nouveaux
1	gousse d'ail
4	feuilles de lime (feuille de cumbava)
400 ml	de lait de noix de coco reposé
2	cuillères à soupe de pâte de curry rouge
3	cuillères à soupe de sauce de poisson
1	cuillère à soupe de jus de lime
3	cuillères à soupe de sucre de canne brun
1 botte	de basilic thaï doux (Horopa)

Préparation :

1^{ère} étape

Couper les blancs en aiguillettes (pas trop épaisses), de même que le poivron. Couper les oignons nouveaux en morceaux d'env. 1 cm.

2^{ème} étape

Ôter la tige traversant les feuilles de lime et les émincer en julienne. Ciseler la gousse d'ail. Laver le basilic et bien égoutter.



Préparation :

3^{ème} étape

Chauffer le wok (ou la poêle). Prendre le lait de noix de coco qui a reposé et verser 3 à 4 cuillères du lait clair dans le wok et faire cuire pendant env. 1 minute en remuant. Rajouter la pâte de curry et fouetter jusqu'à nouvelle ébullition. Incorporer l'ail et les feuilles de lime et ramener à ébullition. Rajouter enfin le reste de lait de noix de coco épais et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.

4^{ème} étape

Rectifier l'assaisonnement avec la sauce de poisson, le sucre et le jus de lime.

5^{ème} étape

Pendant ce temps, poêler les aiguillettes de poulet.

6^{ème} étape

Mettre la viande de poulet dans la sauce et laisser mijoter pendant 5 minutes à température moyenne. Ensuite, rajouter les oignons nouveaux et le poivron et laisser mijoter encore pendant 5 minutes de plus.

7^{ème} étape

Incorporer le basilic juste avant de servir.

Conseil :

A servir de préférence avec du riz thaï parfumé.