

BANGKOK

CURRY VERT DE POULET

Ingredients (pour 4 personnes)

- 4 filets de poulet élevés en plein air
- 4 cs (ou 2 si c'est un pot du commerce) de pâte de curry verte
- 1 boîtes de lait de coco
- 2 c. à s. de Fish Sauce (nuoc nam)
- 2 c. à s. de jus de citron vert
- 1 c. c. de sucre de palme (ou sucre roux)
- 4 feuilles de citron vert
- 4 grappes de poivre vert frais
- Huile végétale
- Basilic thaï pour servir ou coriandre fraîche

Preparation:

Couper le poulet en lanières, ajouter une cuillère à café de pâte de curry verte et mélanger. Chauffer de l'huile dans un wok et y faire revenir le poulet sur feu vif.

Remuer constamment jusqu'à ce que le poulet soit cuit puis le déposer dans un plat, couvrir et réserver.

Ajouter un peu d'huile dans le wok et faire chauffer la pâte de curry jusqu'à ce qu'elle commence à se séparer.

Ajouter un peu de lait de coco et remuer puis laisser épaissir. Verser le reste du lait de coco progressivement, tout en remuant.

Ajouter la Fish Sauce, le jus de citron vert et le sucre de palme puis goûter la sauce. Si besoin, ajouter un peu plus de chacun des trois éléments précédents qui composent l'amer, l'acide et le sucré.

Ajouter les feuilles de citron vert, le poivre vert et laisser mijoter quelques instants. Réchauffer le poulet 2 minutes dans la sauce.

Décorer avec le basilic thaï ou la coriandre et servir avec du riz blanc.

