LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Curry vert thaï au poulet et riz

Pour 2 personnes | **Très facile**

24 min | **11.09€ La portion** (prix indicatif)

Un classique thaï, le curry vert.
Suggestion pour pimper votre curry : vous pouvez remplacer le poulet par une autre viande, du poisson ou des protéines végétales. Si vous souhaitez remplacer le nuoc mam, utilisez de la sauce soja à la place.

Les ingrédients

- **120 g** de Riz thaï
- **2 pièce** de Filet de poulet
- **250 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **190 g** de Pousse de bambou
- **30 g** de Pâte de curry vert
- **1 pièce** de Combava
- **1 pièce** de Citron vert
- **2 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **2 c à s** de Sucre cassonade, sucre de canne cristal
- **4 brin** de Basilic Thaï frais

Étapes de préparation

Préparation : 4 min | **Cuisson :** 20 min | **Attente :** 0 min

1. Coupez 2 filets de poulet en morceaux.
2. Faites cuire 120 g de riz selon les instructions sur le paquet (le curry est prêt en 15 min).
3. Faites chauffer une casserole sur feu moyen. Versez 75 ml de lait de coco.
4. Réduisez le lait de coco jusqu'à ce qu'il s'épaississe et l'huile de coco commence à se séparer.
   Note : si l'huile ne se sépare pas (cela peut arriver en fonction du lait de coco utilisé),

passez quand même à l'étape suivante quand le lait a épaissi.

5. Ajoutez 2 à 2 ½ càs de pâte de curry vert. Faites revenir 2-3 min jusqu'à ce que l'odeur du curry se diffuse.
6. Versez le reste de lait de coco, 1 càs de sucre, 250 ml d'eau et 1 càs de nuoc mam.
   Ajoutez ½ zeste de combava en utilisant une râpe ou un zesteur.
7. Portez à frémissement puis ajoutez les morceaux de poulet.
8. Faites cuire à feu doux 5 à 10 min selon la taille des morceaux de poulet. Nous vous conseillons de cuire le poulet à 80 % pour le garder tendre.
9. Ajoutez ensuite 100 g de pousses de bambou. Portez à ébullition.
10. Éteignez le feu. Ajoutez 1½ càc de jus de citron vert. Mélangez et goûtez pour ajouter plus de nuoc mam (pour saler), plus de sucre (pour atténuer le piment), ou plus de jus de citron pour apporter du pep's et de la fraîcheur au curry.
11. Ajoutez pour finir les feuilles de 4 brins de basilic thaï, mélangez et c'est prêt !
12. Servez avec le riz sans attendre.