

GAENG KIAW WAAHN KAI, KOUNG, NEU

Curry vert avec poulet, crevettes ou boeuf
(curry vert plus 1 cc pâte de crevettes dans le mortier)

Ingrédients

Crevettes (bœuf ou poulet)
Pâte de curry vert
Petits concombres ronds
Lait de coco
Tranches en longueur de chili frais
Feuilles de citron vert
Feuilles de basilic frais
Sauce de poisson
Sucre roux
Bouillon de poule



Préparation

1 - Faire chauffer l'huile dans la poêle et ajouter le curry vert + pâte de crevettes et laisser cuire (feu moyen) jusqu'à ce que le curry flotte en surface.
Mettre le lait de coco et assaisonner avec la sauce de poisson, sucre de canne et assaisonnement poulet en rajoutant un peu de bouillon de poule (petit feu).
Après ébullition, ajouter les concombres coupés en 8 tranches, les feuilles de citron vert et rectifier l'assaisonnement en fonction du goût.
Recouvrir avec un couvercle pendant 5 mn.
Rajouter poulet coupé en petits dés.
Enlever du feu et rajouter des feuilles de basilic.
Remettre sur le feu quelques secondes. Goûter. Si trop fort rajouter bouillon de poule.
Mettre dans un bol et décorer avec des feuilles de basilic fraîches et le chili rouge coupés en travers.
Réserver

2 – ail, oignon, galanga, gros piment rouge, 3 ou 4 petits verts coupés fin.
Rajouter dans le poêlon avec peu d'huile, assaisonner (3 sauces), bouillon de poule.
Rajouter sucre de palme 1 cc
Rajouter tamarin sauce 1 cc
Goûter et corriger si nécessaire.
Mettre dans un bol et porter sur table.

Recouvrir un poisson poêlé (dont on a enlevé les arrêtes) de cette sauce.

Manger accompagné de riz et de la soupe