

Curry de légumes

POUR 4 PERSONNES

Mise en place et préparation: env. 55 min.

1 paquet de mélange thaïlandais (250 g)

Utiliser piment, galanga, gingembre et lemon grass pour la pâte à curry, le reste pour le curry de légumes.

Pâte à curry verte

- 1 c. à café de coriandre en poudre**
- ½ c. à café de cumin**
- quelques grains de poivre noir, écrasés**
- 3 petits piments verts, épépinés, hachés menu**
- 1 petite échalote, hachée menu**
- 2 gousses d'ail, pressées**
- env. 1 cm de galanga et 1 cm de gingembre, frais, hachés menu**
- 1 bâtonnet de lemon grass, haché menu**

Piler dans un mortier tous les ingrédients jusque et y compris le lemon grass et réserver à couvert.

Légumes

- 1 c. à soupe d'huile d'arachide**
- 2 échalotes, hachées menu**
- 200 g de carottes, en petits bâtonnets d'env. 6 cm de long**
- 1 petit poivron jaune et 1 petit poivron rouge, coupés en deux, épépinés, coupés en morceaux d'env. 2 cm**
- env. 100 g d'aubergines thaïlandaises blanches et violettes, coupées en quatre**
- env. 30 g d'aubergine pois, émietée**
- 2 petits épis de maïs, coupés en deux dans le sens de la longueur**
- 2 gombos, coupés en deux dans le sens de la longueur**



- ½ c. à café de curcuma (safran des Indes)**
- pâte à curry réservée**
- 2 dl de lait de coco**
- 2 feuilles de limette kaffir**
- 1 tige de poivre vert, grains seulement**
- 1 ½ c. à soupe de sauce soja piquante (p.ex. Suzy Wan)**
- ¾ de c. à café de sel**

1. Faire chauffer l'huile dans le wok ou dans une grande poêle. Y faire sauter en remuant env. 3 min. les ingrédients jusque et y compris les gombos. **2.** Ajouter le curcuma jusque et y compris les grains de poivre, mélanger et laisser cuire à couvert et à petit feu pendant env. 15 min., assaisonner.

Idéal avec: du riz parfumé

Conseil: les tiges de poivre, feuilles de limette kaffir, piments, lemon grass, galanga et gingembre non utilisés se congèlent très bien.

Mes achats

- 1 paquet de mélange thaïlandais (250 g)
- coriandre en poudre
- cumin
- 1 échalote
- 200 g de carottes
- 1 petit poivron rouge et 1 petit poivron jaune
- ½ c. à café de curcuma (safran des Indes)
- 2 dl de lait de coco
- 1 ½ c. à soupe de sauce soja piquante (p.ex. Suzy Wan)

Ma réserve

- quelques grains de poivre noir
- ail
- huile d'arachide