



# CURRY THAÏ AVEC SON RIZ GLUANT

## INGREDIENTS

4 filets de poulet/dinde  
1 oignon émincé  
1 morceau de gingembre  
1 ou 2 bâtons de citronnelle  
1 sachet de légumes pour wok Picard  
basilic thaï  
nuoc mam  
sauce soja  
crème de coco  
pâte de curry rouge/verte

Tous les produits asiatiques viennent de chez Tang Frères

Dans un wok (ou une faitout), faire revenir l'oignon dans de l'huile avec 1 cuil de pâte curry. Ajouter le poulet coupé en morceaux (je les fais plutôt petits car plus faciles à manger avec des baguettes ;-)), puis le gingembre râpé et la citronnelle débitée en fins tronçons. Ajoutez ensuite les légumes, puis un trait de sauce soja. Après quelques minutes de cuisson (pas trop pour que les légumes restent croquants), ajoutez de la crème de coco pour lier la sauce. Assaisonnez de nuoc mam et parsemez de basilic thaï au moment de servir.

Parallèlement, je fais cuire du riz gluant. Je pèse 250g le matin de la préparation et je le fais tremper dans de l'eau toute la journée. Le soir, je le mets dans des petits paniers en osier (de chez Tang itou ;-)) et je fais cuire à la cocotte minute (13mn à partir de la rotation du bidule :-)).

Servez et régalez-vous