



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