



# CURRY THAÏ DE DINDE RIZ GLUANT

## INGREDIENTS

350g de riz gluant  
2CS d'huile neutre  
2 oignons  
250g de dinde en morceaux  
pâte de curry rouge ou verte  
1 boîte de tomates pelées  
1 boîte de pousses de bambou  
1 boîte mini épis de maïs basilic chinois  
4CS de sauce soja  
Nuoc mam  
1cc de sucre  
1 boîte de crème de coco

tous les produits asiatiques sont achetés chez Tang frère à Vitry ou dans le 13e à Paris

Mettre le riz gluant dans un saladier avec de l'eau à niveau et faire tremper 1/2 journée.

Dans un wok, verser 2CS d'huile, ajouter les oignons émincés et des morceaux de dinde. Faire dorer quelques minutes.

Ajouter de la pâte de curry rouge (verte si vous n'aimez pas avoir le feu aux papilles), ajouter une boîte de tomates pelées, 2 verres d'eau et laisser mijoter 25min à feu doux.

Ajouter des pousses de bambou, des mini épis de maïs, du basilic chinois ciselé, la sauce soja et du nuoc mam, 1 boîte de crème de coco, 1cc de sucre. Poursuivre 5min sur le feu.

Dans une cocotte minute, repartir le riz égoutté dans 4 paniers en bambou, ajouter 2 verres d'eau au fond, fermer et faire cuire à la vapeur 13min. Déguster avec le tout ensemble.