



CURRY THAÏ DE DINDE RIZ GLUANT

INGREDIENTS

350d 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, répartir 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.