

Curry Rouge de Poulet Thaï : L'équilibre parfait des saveurs

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500g de blancs de poulet coupés en dés
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
- 400ml de lait de coco de qualité
- 1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mâm
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme (ou cassonade)
- 1 poivron rouge émincé
- 100g de pousses de bambou égouttées
- Quelques feuilles de basilic thaï frais
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile dans un wok ou une sauteuse à feu moyen.
- Ajoutez la pâte de curry rouge et faites-la revenir pendant 1 minute pour libérer les arômes.
- Versez la moitié du lait de coco et mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène et légèrement huileuse.
- Ajoutez les morceaux de poulet et saisissez-les jusqu'à ce qu'ils soient colorés.
- Versez le reste du lait de coco, le sucre et la sauce nuoc-mâm, puis mélangez bien.
- Incorporez les légumes et laissez mijoter à feu doux pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
- Ajoutez les feuilles de basilic thaï juste avant de retirer du feu.

Astuces de Chef pour réussir

- Pour un curry plus onctueux, ne remuez pas trop vigoureusement le lait de coco afin de laisser l'huile de coco remonter à la surface.
- Ajustez le piquant en ajoutant la pâte de curry progressivement selon votre tolérance.
- Servez impérativement avec un riz jasmin parfumé pour équilibrer la puissance des épices.
- Pour une touche de fraîcheur, ajoutez un filet de jus de citron vert au moment de servir.