

NEWSLETTER N°34

1er Août 2018

Cher Membre,

Cette newsletter va traiter aujourd'hui de différentes recettes de cuisine à base de curry. Le curry est central dans la cuisine Thaï et vous verrez qu'il est relativement facile de réaliser quelques unes de ces recettes, même en étant en France.
Très bonne lecture...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

contact@siam-holidays.com



SIAM-HOLIDAYS.COM

LES INGREDIENTS POUR FAIRE UNE PÂTE DE CURRY

- 20 piments verts frais, 2 tiges de basilic doux
- 10 gros piments rouges séchés, hachés et bouillis
- 3 cuillères à soupe d'échalotes hachés
- 2 cuillère à soupe d'ail émincé
- 1 cuillère à café de gingembre thaï émincé (galanga)
- 1 cuillère à café de lemon grass haché
- 1 cuillère à café de Thaï ginseng
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes
- 1 cuillère à café de zest de kaffir haché
- 1 cuillère à café de racine de coriandre fraîche ou séchée
- 1 cuillère à café de curcuma

Réalisation

Mettre tous les ingrédients en une fois dans un mortier et bien les mélanger et les piler au moyen d'un pilon jusqu'à avoir une pâte homogène.

Comment réaliser différentes pâtes de curry Thaï

En partant de la pâte de curry rouge pour faire une pâte de curry jaune

Ajouter :

- ½ cuillère à café de graines de coriandre
- ½ cuillère à café de graines de cumin
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 cuillère de poudre de curry

En partant de la pâte de curry jaune pour réaliser une pâte de curry panang

- Ajouter une cuillère à soupe de cacahuètes grillées.

En partant de la pâte de curry rouge pour réaliser une pâte de curry jungle

- Ajouter des piments frais et séchés et bien mélanger



POULET AU CURRY VERT ET ROUGE

Ingrédients :

- 100 g de tranches de blanc de poulet
- 1 cuillère à soupe de curry vert ou rouge
- 50g de purée d'aubergine et de carottes
- ½ tasse de crème de coco
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 2 à 3 cuillère à café de sucre
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 2 feuilles de kaffir, de basilic doux et de piment rouge

Préparation:

Mettre l'huile dans le wok à feux doux, ajouter la pâte de curry vert ou rouge, la crème de coco, laisser mijoter et remuer pendant 1 à 2 mn.

Ajouter le poulet et remuer vigoureusement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Rajouter de nouveau de la crème de coco et de l'eau ainsi que la fish sauce et le sucre, le tout à feu vif.

Ajouter la purée d'aubergines et de carottes, les feuilles de kaffir et laisser bouillir jusqu'à parfaite cuisson puis ajouter à la fin les feuilles de basilic doux et les piments rouges.

Servir très chaud.



POULET AU CURRY PANANG

Ingrédients :

- 100 g de morceau de blanc de poulet coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de curry panang
- 100g de mélange de haricots, carottes et mais doux
- 1 tasse de crème de coco
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 3 à 4 cuillère à café de sucre
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 2 feuilles de kaffir, de basilic doux et de piment rouge

Préparation:

Mettre l'huile et la crème de coco dans le wok à feux doux, ajouter la pâte de curry panang, laisser mijoter et remuer pendant 1 à 2 mn.

Ajouter le poulet et remuer vigoureusement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Rajouter de nouveau de la crème de coco et de l'eau ainsi que la fish sauce et le sucre, le tout à feu vif.

Ajouter le mélange de haricots, carottes et mais doux et les feuilles de kaffir

Décorer avec les feuilles de basilic et les piments rouges.

Servir très chaud.



MASSAMAN CURRY

Ingrédients :

- 100 g de morceau de blanc de poulet coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de pâte de massaman curry
- 1 tasse de morceaux de pommes de terre cuites à l'eau, d'ananas et d'oignon
- 1 tasse de crème de coco
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 1 à 2 cuillère à café de sucre
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme

Préparation:

Mettre l'huile, la crème de coco et le sucre de palme dans le wok à feux doux ou moyen, ajouter la pâte de curry panang, laisser mijoter et remuer pendant 1 mn. Ajouter le poulet et remuer vigoureusement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Rajouter de nouveau de la crème de coco et de l'eau ainsi que la fish sauce et le sucre, le tout à feu vif et laisser bouillir 2 mn avant de couper le feu.

Servir très chaud.



JUNGLE CURRY

Ingrédients :

- 100 g de morceau de blanc de poulet
- 1 cuillère à soupe de pâte de jungle curry
- 200g de tranches d'aubergines, de haricots coupés en dés et de ginseng, 1 à 2 tiges de poivre en branche, carottes et maïs doux
- 50g de tranche de piment rouge
- 2 à 3 tige de « holy basil »
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillère à soupe d'huile

Préparation:

Mettre l'huile dans le wok à feu doux et ajouter la pâte de curry jungle et bien remuer sans s'arrêter pendant 1 à 2 mn.

Ajouter le poulet et remuer vigoureusement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Ajouter l'eau ainsi que la fish sauce, le sucre et tous les légumes, le tout à feu vif et laisser bouillir jusqu'à cuisson des légumes.

Ajouter les tiges de holy basil et le piment puis stopper le feu.

Servir très chaud.



POULET AU CURRY JAUNE

Ingrédients :

- 100 g de morceau de blanc de poulet coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry jaune
- 10 morceaux de pommes de terre cuites à l'eau
- 1 tasse de morceaux d'un gros oignon
- ½ tasse de crème de coco
- ¼ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 2 à 3 cuillères à café de sucre
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry

Préparation:

Mettre l'huile et la crème de coco dans le wok à feux doux, ajouter la pâte de curry jaune, laisser mijoter et remuer pendant 1 à 2 mn.

Ajouter le poulet et remuer vigoureusement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Rajouter de nouveau de la crème de coco et de l'eau ainsi que la fish sauce et le sucre, le tout à feu vif puis ajouter les pommes de terre et l'oignon et laisser bouillir jusqu'à parfaite cuisson.

Servir très chaud.





SIAM-HOLIDAYS.COM

CONTACT@SIAM-HOLIDAYS.COM

+66 934 574 226