



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## CURRY VERT THAÏ



### INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande

### TEMPS DE PRÉPARATION

Moins de 1 heure

### PERSONNES

4-6

### RECOMMANDATION DE PRODUIT

Cocotte ronde  
Signature 24 cm

### INGRÉDIENTS

- 600 g de blancs de poulet
- 2 ou 3 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 aubergines
- 6 feuilles de citron kaffir
- 16 feuilles de basilic thaï
- 400 ml de lait de coco (1 boîte)
- 2 ou 3 cuillères à soupe de pâte de curry vert
- 2 grosses gousses d'ail haché
- 2 cuillères à café de gingembre frais, finement râpé
- 1 cuillère à soupe de citronnelle, finement ciselée
- 200 g de pois gourmands, avec les gousses fendues en deux
- 250 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel
- Une pincée de sucre
- Jus d'un demi-citron vert
- Riz thaï cuit à la vapeur
- Noix de cajou grillées, hachées
- Coriandre fraîche

### PRÉPARATION

- 1) Commencez par laver soigneusement le poulet, séchez-le à l'aide d'un essuie-tout et coupez-le en fines lanières.
- 2) Mettez-le dans un saladier avec la sauce de poisson et mélangez bien.
- 3) Laissez mariner 15 minutes.
- 4) Pendant ce temps, lavez les aubergines, retirez les pédoncules et coupez les aubergines en tranches fines.
- 5) Lavez les feuilles de citron, retirez les pédoncules et les nervures des feuilles et ciselez-les finement.
- 6) Lavez le basilic thaï et effeuillez-le.
- 7) Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une cocotte ronde Signature Le Creuset.
- 8) Saisissez brièvement le poulet de chaque côté puis retirez-le de la cocotte et réservez.
- 9) Prélevez la crème de coco (laissez la partie fluide du lait de coco) avec une cuillère, mettez-la dans une cocotte et chauffez-la.
- 10) Ajoutez la pâte de curry, l'ail, le gingembre et la citronnelle finement hachée et faites sauter 2 à 3 minutes.



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

- 11) Ajoutez les feuilles de citron finement ciselées, les rondelles d'aubergine et les pois gourmands, puis versez le lait de coco restant et le bouillon de volaille ou de légumes.
- 12) Laissez mijoter 5 minutes, puis ajoutez le poulet et laissez cuire 3 à 5 minutes.
- 13) Pour rehausser la sauce, ajoutez une pincée de sel, du sucre et du jus de citron vert.
- 14) Enfin, incorporez le basilic thaï.
- 15) Saupoudrez de curry vert thaï, de coriandre ciselée et de noix de cajou et servez avec du riz thaï.

*Copyright Image/Recette © 2022 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)