

Pâte de curry rouge thaï maison

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

🦞 crustacés

Pâte de curry rouge thaï faite maison au mortier. Piments rouges séchés et frais, citronnelle, galanga et feuilles de combava.

Asie / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ piment rouge séché	4	☐ graines de coriandre	1 cuil. café
☐ piment thaï rouge	6	☐ poivre noir	1 cuil. café
☐ ail, <i>émincé</i>	5 gousses	☐ feuille de combava	2
☐ citronnelle, <i>hachée</i>	1/2 tige	☐ pâte de crevettes	1/2 cuil. café
☐ galanga	1 cuil. soupe	☐ sel	1/2 cuil. café
☐ graines de cumin	1 cuil. café		

PRÉPARATION

Se conserve une semaine au réfrigérateur ou se congèle en portions dans un bac à glaçons.

1. Placer les *piment rouge séché*, les *piment thaï rouge*, l'*ail*, la *citronnelle*, le *galanga* (haché), les *graines de cumin*, les *graines de coriandre*, le *poivre noir* (en grains), les *feuille de combava*, la *pâte de crevettes* et le *sel* dans un *mortier*.
2. Piler jusqu'à obtenir une texture homogène.

Sans mortier, utiliser un mixeur en ajoutant 2 cuillères à soupe d'huile neutre pour faciliter le mixage.

traditionnel