

Pâte de curry vert thaï maison

🍴 2 portions · ⌚ prep. 10m

🦞 crustacés

Pâte de curry vert thaï faite maison au mortier. Citronnelle, piments verts, galanga et feuilles de combava pour des currys authentiques.

Asie / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ piment vert thaï	5	☐ graines de cumin	1 cuil. café
☐ citronnelle	1 tige	☐ graines de coriandre	1 cuil. café
☐ ail, émincé	1 gousse	☐ feuille de combava	2
☐ échalote thaï	1	☐ pâte de crevettes	1/4 cuil. café
☐ galanga, haché	1 cuil. soupe		

PRÉPARATION

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

1. Placer les *piment vert thaï*, la *citronnelle* (hachée), l'*ail*, l'*échalote thaï* (petite), le *galanga*, les *graines de cumin*, les *graines de coriandre*, les *feuille de combava* et la *pâte de crevettes* dans un *mortier*.
2. Piler jusqu'à obtenir une texture homogène.

traditionnel