

Pâte de curry rouge thaï – version authentique

🍴 12 portions · ⌚ prep. 1h

🦞 crustacés

Phrik kaeng phet / phrik kaeng daeng — pâte de curry rouge thaï selon la méthode Pailin Chongchitnant et Eating Thai Food. Pilée au mortier dans l'ordre canonique, avec piments séchés dominants, racines de coriandre, échalotes thaï, zeste de combava, poivre blanc et pâte de crevettes grillée. La vraie base d'un gaeng phet ou d'un panang.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

□ gros piments rouges seches, <i>type guajillo, puya, ou piments d'Espelette séchés</i>	20 g	□ galanga frais	15 g
□ petits piments rouges seches, <i>type arbol ou piments oiseau</i>	10 g	□ gousses d ail, <i>ou 6 grosses gousses</i>	30 g
□ graines de coriandre	3 g	□ échalotes thaï, <i>rondes, violettes — à défaut 2 échalotes grises françaises</i>	40 g
□ graines de cumin	1 1/2 g	□ racines de coriandre, <i>bien grattées, rincées</i>	5 g
□ grains de poivre blanc	1 g	□ combava, <i>uniquement la peau verte extérieure, pas le blanc</i>	1/2
□ pate de crevettes, <i>kapi</i>	3 g	□ sel fin	3 g
□ citronnelle, <i>partie basse uniquement, blanche-tendre, les 10 premiers cm</i>	20 g		

PRÉPARATION

— Préparation des piments —

1. Épipiner et équeuter les *gros piments rouges seches* et les *petits piments rouges seches*.
2. Les placer dans un *bol* et couvrir d'eau tiède. Laisser réhydrater *15 minutes*.
3. Égoutter, presser pour extraire l'eau, hacher grossièrement.

— Grillage des épices —

4. Dans une *poele seche* à feu moyen, griller 1 càc de *graines de coriandre* et ½ càc de *graines de cumin* *30 secondes* en remuant jusqu'à ce qu'elles libèrent leur parfum.
5. Transférer dans un *mortier* avec ½ càc de *grains de poivre blanc*. Piler en poudre fine.

— Grillage de la pâte de crevettes —

6. Préchauffer le *four* à 200°C.

7. Envelopper ½ càc de *pâte de crevettes* dans un petit carré de *papier aluminium*. Enfourner 3 minutes — la pâte doit sentir la noisette grillée. Réserver.

— Préparation des aromatiques —

8. Émincer finement 2 tiges de *citronnelle*.
9. Peler et émincer finement 1 càs de *galanga frais*.
10. Peler et dégermer 12 petites *gousses d ail*.
11. Peler et émincer 5 petites *échalotes thai*.
12. Nettoyer et hacher finement 1 càs de *racines de coriandre*.
13. Prélever au couteau économe le zeste de la moitié d'un *combava*.
14. Ajouter ½ càc de *sel fin* aux ingrédients déjà préparés.

— Pilonnage au mortier —

15. Dans un *mortier en pierre*, piler les ingrédients dans l'ordre suivant, en réduisant complètement chaque étape avant d'ajouter la suivante :
 1. Les piments trempés avec le sel 3 minutes jusqu'à pâte grossière.
 2. La citronnelle émincée 3 minutes.
 3. Le galanga 2 minutes.
 4. Les racines de coriandre + l'ail + les échalotes + le zeste de combava 5 minutes.
 5. La poudre d'épices grillées.
 6. La pâte de crevettes grillée en dernier, mélanger et piler 2 minutes.
2. Le pilonnage complet prend 15 à 20 minutes. La pâte doit être lisse, brillante, rouge-brun profond, sans morceaux reconnaissables.

— Conservation —

18. Transférer dans un bocal en verre, lisser la surface, couvrir d'un film au contact pour éviter l'oxydation.
19. Au *réfrigérateur* : 7 à 10 jours. Au *congélateur* en cubes dans un bac à glaçons : jusqu'à 6 mois.

Alternative mixeur : à défaut de mortier, utiliser un petit robot à bol en pulsant par courtes impulsions, avec 2 càs d'huile neutre pour faciliter le travail. Résultat moins parfumé (le mortier libère mieux les huiles essentielles qu'un mixeur qui chauffe) mais acceptable pour un usage domestique.

Variante zéro crustacé : remplacer la pâte de crevettes par 1 càc de miso brun fermenté long. Perte d'identité marine mais conservation de la profondeur fermentée. Déclarer sans crustaceans en frontmatter.

Variante piquante : doubler la dose de petits piments séchés piquants. La vraie pâte thai rouge monte à 10-12 g de piments piquants, pas 5-6 g.

Variante sans combava : utiliser 3-4 feuilles de combava fraîches finement ciselées à défaut de zeste. Moins parfumé mais acceptable.

