

Pâte de curry rouge thaï – version simplifiée

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

🦞 crustacés

Pâte de curry rouge thaï adaptée pour un garde-manger français du quotidien. Piments rouges séchés et frais, citronnelle, galanga et feuilles de combava au mortier. Pour une vraie base canonique thaï voir la version authentique dans ce même dossier.

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.

facile