

Pâte de curry vert thaï – version authentique

🍴 12 portions · ⌚ prep. 1h

🦞 crustacés

Phrik kaeng khiao wan — pâte de curry vert thaï selon la méthode Pailin Chongchitnant et Eating Thai Food. Piments thaï verts frais dominants, racines de coriandre, échalotes thaï, zeste de combava, poivre blanc, pâte de crevettes grillée. La base d'un vrai kaeng khiao wan (« curry sucré vert »).

Thaïlande

INGRÉDIENTS

□ piments thaï verts, <i>petits, phrik khi nu khiao</i>	100 g	□ galanga frais	20 g
□ piments verts longs doux, <i>type jalapeño ou piment corne vert</i>	50 g	□ gousses d ail, <i>soit 12-15 petites gousses, ou 6-7 grosses</i>	40 g
□ graines de coriandre	3 g	□ échalotes thaï, <i>rondes, violettes — à défaut 1 grosse échalote grise française</i>	30 g
□ graines de cumin	3 g	□ racines de coriandre, <i>bien grattées, rincées</i>	5 g
□ grains de poivre blanc	5 g	□ combava, <i>uniquement la peau verte extérieure</i>	1
□ pâte de crevettes, <i>kapi</i>	15 g	□ sel fin	5 g
□ citronnelle, <i>partie basse uniquement</i>	30 g		

PRÉPARATION

— Préparation des piments —

1. Équeuter et épépiner (ou non, selon tolérance au piquant) les *piments thaï verts*.
2. Équeuter et épépiner les *piments verts longs doux*.
3. Hacher grossièrement les deux au couteau.

— Grillage des épices —

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

— Grillage de la pâte de crevettes —

6. Préchauffer le *four* à 200°C.
7. Envelopper 1 càs 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 pouce de *galanga frais*.
10. Peler et dégermer 1 tête de *gousses d ail*.
11. Peler et émincer 3 petites *echalotes thai*.
12. Nettoyer et hacher finement 1 càs de *racines de coriandre*.
13. Prélever au couteau économe le zeste d'un *combava*.
14. Ajouter 1 càc de *sel fin*.

— **Pilonnage au mortier** —

15. Dans un *mortier en pierre*, piler les ingrédients dans l'ordre suivant, en réduisant chaque étape complètement :
 1. Les piments verts hachés avec le sel 5 minutes.
 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 20 à 25 minutes (plus long que la rouge car les piments frais contiennent plus d'eau et résistent au broyage). La pâte doit être lisse, vert vif à vert-herbe, brillante.

— **Conservation** —

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

Alternative mixeur : à défaut de mortier, utiliser un petit robot avec 2-3 càs d'huile neutre. La pâte restera plus liquide et moins parfumée.

Variante zéro crustacé : remplacer la pâte de crevettes par 1 càs de miso brun fermenté long. Déclarer sans crustacéans en frontmatter.

Variante basilic thaï : certaines versions puristes de la pâte verte intègrent une poignée de feuilles de basilic thaï horapha dès le pilonnage, pour renforcer le registre « vert sucré » du kaeng khiao wan. À tester selon disponibilité.

Variante piments thaï stricte : utiliser 150 g de petits piments thaï verts uniquement (sans jalapeño). Résultat beaucoup plus piquant, plus authentique mais potentiellement intense pour un palais occidental.

traditionnel