

Curry vert thaï végétarien



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

Curry vert thaï aux légumes croquants, lait de coco, feuilles de combava et basilic thaï. Parfumé et légèrement piquant.

Asie / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ brocoli, <i>en fleurettes</i>	1	☐ bouillon de légumes	100 ml
☐ courgette	1	☐ feuille de combava	6
☐ champignon	100 g	☐ citronnelle, <i>coupées en tronçons de 5 cm</i>	2 tiges
☐ huile neutre		☐ ?nuoc-mâm	
☐ pois gourmand	12	☐ sel	
☐ pâte de curry vert	4 cuil. soupe	☐ poivre blanc	
☐ lait de coco	600 ml	☐ basilic thaï	5 brins

PRÉPARATION

— Légumes —

1. Couper le *brocoli*. Couper la *courgette* en lamelles d'environ 1 cm. Émincer les *champignon*.
2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'*huile neutre* dans une casserole. Ajouter la courgette et 2 cuillères à soupe d'eau pour éviter qu'elle colore. Cuire 5-10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croquante-tendre. Réserver.
3. Répéter avec le brocoli et les *pois gourmand* séparément.

— Curry —

4. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans un *wok*. Ajouter la *pâte de curry vert* et faire revenir quelques minutes. Déglacer avec 50 ml de *lait de coco*.
5. Verser le reste du lait de coco et le *bouillon de légumes*. Porter à ébullition, réduire le feu. Ajouter les *feuille de combava* et la *citronnelle*.
6. Assaisonner avec du *?nuoc-mâm*, du *sel* et du *poivre blanc*. Laisser mijoter 10 minutes.
7. Ajouter tous les légumes réservés et cuire 5 minutes à feu doux.

Ajouter un trait de jus de citron vert si la sauce est trop sucrée.

8. Goûter et ajuster l'assaisonnement. Parsemer de *basilic thaï* juste avant de servir. Accompagner de riz thaï.