

# Curry rouge thaï aux crevettes (gaeng phet goong)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🦞 crustacés 🐟 poisson 🐌 mollusques

*Gaeng phet goong* — *curry rouge thaï aux crevettes selon la méthode canonique : crème de coco « cassée » pour frire la pâte, crevettes à peine cuites, pousses de bambou, feuilles de combava et basilic thaï en finition. Équilibre à quatre saveurs piquant-salé-sucré-acide.*

Thaïlande

## INGRÉDIENTS

|                                                                                                     |       |                                                                                                                  |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ☐ crevettes crues decortiquées, calibre 21/25, laisser éventuellement la queue pour la présentation | 500 g | ☐ lait de coco entier, non secoué                                                                                | 400 ml |
| ☐ pousses de bambou en bocal                                                                        | 200 g | ☐ Pâte de curry rouge thaï authentique, ou l'équivalent industriel Mae Ploy ou Maesri si on en a pas fait maison | 70 g   |
| ☐ poivron rouge long, ou demi-poivron rouge classique                                               | 1     | ☐ sauce poisson, nam pla                                                                                         | 30 ml  |
| ☐ feuilles de combava fraîches, bai makrut                                                          | 5     | ☐ sucre de palme, ou cassonade complète à défaut                                                                 | 15 g   |
| ☐ basilic thaï, horapha, feuilles violettes aux notes réglissées                                    | 20 g  | ☐ riz jasmin, cuit à l'eau, méthode absorption 1:1,25                                                            | 200 g  |
| ☐ piments rouges longs, frais, peu piquants                                                         | 2     |                                                                                                                  |        |

## PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Décortiquer les *crevettes crues decortiquées* et retirer le boyau noir. Éponger sur du papier absorbant.
2. Égoutter 200 g de *pousses de bambou en bocal* et les rincer sous l'eau froide. Les émincer en bâtonnets si elles sont entières.
3. Émincer un *poivron rouge long* en lamelles.
4. Déchirer 5 *feuilles de combava fraîches* en morceaux grossiers pour libérer l'arôme.
5. Effeuiller 1 bouquet de *basilic thaï*.
6. Trancher 2 *piments rouges longs* en biais pour la garniture.

— Ouvrir la boîte de coco —

7. Ouvrir une boîte de *lait de coco entier*. Prélever à la cuillère la \*\*crème épaisse\*\* qui s'est séparée en surface (environ 150 ml) et la réserver dans un bol. Garder le reste du lait pour la suite.

— Cassage de la crème de coco —

8. Chauffer un *wok* à feu moyen-vif.
9. Verser la crème de coco réservée. Chauffer sans remuer trop *4 minutes* jusqu'à ce que l'eau s'évapore et que l'huile du coco monte en surface — texture brillante, grumeleuse.
- **Frir la pâte de curry** —
10. Ajouter 3 à 4 càs de *Pate de curry rouge thai authentique*.
11. Frir en remuant constamment *3 minutes* jusqu'à ce que la pâte libère son parfum intense et commence à colorer légèrement l'huile de coco.
- **Cuisson des crevettes** —
12. Augmenter le feu à vif. Ajouter les crevettes, mélanger *30 secondes* pour les enrober de pâte et commencer à les saisir.
13. Verser le reste du lait de coco. Porter à frémissement.
- **Mijotage** —
14. Ajouter les pousses de bambou et le poivron rouge. Ajouter les feuilles de combava déchirées.
15. Mijoter à feu moyen *3 minutes*, jusqu'à ce que les crevettes soient tout juste cuites (chair opaque, légère courbure).
- **Assaisonnement** —
16. Assaisonner avec 2 càs de *sauce poisson* et 1 càs de *sucré de palme*.
17. Goûter et ajuster : la bouchée doit répondre piquant + salé + sucré + un fond acide. Rectifier au nam pla pour le salé, au sucre de palme pour la rondeur.
- **Finition et service** —
18. Hors du feu, ajouter les trois quarts du basilic thaï, mélanger juste pour qu'il flétrisse.
19. Dresser dans des bols chauds, parsemer du reste du basilic et des tranches de piment rouge.
20. Servir immédiatement avec du *riz jasmijn* à part dans de petits bols individuels.

*Variante aux aubergines thaï : si vous trouvez des aubergines thaï (makua pro, petites et vertes) ou pea aubergines (makua phuang, en grappes de petites billes vertes) en épicerie asiatique, les ajouter à la place ou en plus des pousses de bambou. Les trancher en quartiers pour les makua pro, laisser entières les makua phuang. Ajouter en même temps que le bambou.*

*Variante poulet : remplacer les crevettes par 500 g de blanc ou cuisses de poulet désossées, coupées en morceaux de 3 cm. Allonger la cuisson de 5 à 7 minutes dans le lait de coco bouillant jusqu'à ce que le poulet soit cuit à cœur.*

*Pâte industrielle de secours : à défaut de pâte maison, Mae Ploy et Maesri sont les deux marques thaïlandaises de confiance. Dose : 2 à 3 càs pour 4 personnes, à ajuster car plus concentrées que les pâtes maison. Augmenter légèrement le nam pla pour compenser leur manque de kapi.*

*Ajout de légumes : haricots longs chinois (yardlong beans), fleurs de bananier émincées, cornichons thaï (phak chi), pois gourmands à ajouter en fin de cuisson pour garder leur croquant.*