

Massaman gai (🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲) — curry massaman au poulet

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 1h

🦀 crustacés 🐟 poisson 🐌 mollusques 🥜 arachides

Gaeng massaman gai — version poulet du curry du sud de la Thaïlande d'héritage musulman. Cuisses de poulet braisées dans un lait de coco infusé aux épices chaudes (cannelle, cardamome, laurier, anis étoilé), pommes de terre, oignons, cacahuètes entières. Même profil que la version bœuf avec une cuisson beaucoup plus courte.

Sud-thaï / Thaïlande

INGRÉDIENTS

□ cuisses de poulet, avec ou sans peau 800 g <i>selon préférence</i>	□ cacahuètes grillées nature, non salées, entières 100 g
□ pommes de terre à chair ferme, 500 g <i>type Charlotte, Amandine</i>	□ lait de coco entier, soit 800 ml au total 800 ml
□ oignons jaunes, moyens 2	□ pâte de curry massaman, Mae Ploy ou Maesri 90 g
□ bâton de cannelle 1	□ sauce poisson, nam pla 45 ml
□ gousses de cardamome verte, fendues 4	□ sucre de palme, râpé 30 g
□ feuilles de laurier 2	□ pâte de tamarin, ou tamarin concentré dilué 30 g
□ anis étoilé 1	□ riz jasmin, cuit à l'eau, méthode absorption 1:1,25 300 g
□ clous de girofle 4	

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Désosser et couper 800 g de cuisses de poulet en gros morceaux de 4-5 cm.
2. Peler 500 g de pommes de terre à chair ferme et les couper en gros cubes de 3-4 cm.
3. Peler 2 oignons jaunes et les couper en quartiers.
4. Préparer les épices entières : 1 bâton de cannelle, 4 gousses de cardamome verte, 2 feuilles de laurier, 1 anis étoilé et 4 clous de girofle.
5. Peser 100 g de cacahuètes grillées nature.

— Ouvrir la boîte de coco —

6. Ouvrir 2 boîtes de 400 ml de lait de coco entier. Prélever à la cuillère la **crème épaisse** du dessus (environ 200 ml) et la réserver. Garder le reste.

— Cassage de la crème et frire la pâte —

7. Chauffer une *grande cocotte* à feu moyen-vif. Verser la crème de coco réservée. Chauffer sans remuer trop *4 minutes* jusqu'à ce que l'huile du coco se sépare.
8. Ajouter 5 càs de *pate de curry massaman*. Frire en remuant *3 minutes* jusqu'à ce que la pâte sente intensément.

— Saisie du poulet —

9. Ajouter les morceaux de poulet. Mélanger pour les enrober de pâte, saisir à feu vif *4 minutes* en les retournant pour qu'ils prennent couleur sur toutes les faces.

— Mijotage —

10. Verser le reste du lait de coco et 200 ml d'eau. Ajouter les épices entières : cannelle, cardamome, laurier, anis étoilé, girofle.
11. Porter à frémissement, baisser à feu doux et couvrir aux trois quarts. Laisser mijoter *20 minutes*.

— Pommes de terre et cacahuètes —

12. Ajouter les pommes de terre, les oignons en quartiers et les cacahuètes entières. Prolonger la cuisson à découvert *25 minutes*, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes et que la sauce ait réduit d'un tiers. Le poulet doit être tendre et bien cuit à cœur.

— Assaisonnement —

13. Assaisonner avec 3 càs de *sauce poisson*, 2 càs de *sucré de palme* et 2 càs de *pate de tamarin*.
14. Note : la version poulet nécessite légèrement moins de sucre que la version bœuf (2 càs vs 3), le poulet apportant moins de minéralité.
15. Goûter : équilibre doux + salé + sucré + acide, avec chaleur épicée en arrière-plan. Ajuster.
16. Retirer les épices entières à l'écumoire avant service.

— Service —

17. Dresser dans des bols chauds en répartissant poulet, pommes de terre, oignons et cacahuètes.
18. Accompagner de *riz jasmin* à part.
19. Garnir éventuellement de quelques feuilles de coriandre fraîche.

Variante bœuf : voir le [\[massaman nua\]\(/recipess/plats/viande/massaman-nua-au-boeuf/\)](#)
 — même méthode avec braisage long (2-3h).

Variante aile et pilons entiers : couper les cuisses à l'articulation (pilons + hauts de cuisse)
 et les cuire entiers avec la peau. Allonger la cuisson de 10 minutes. Présentation plus
 rustique.

Variante crevettes (massaman goong) : non-traditionnelle mais existe en restaurant moderne. Remplacer le poulet par 500 g de crevettes crues décortiquées, les ajouter 5 minutes avant la fin de cuisson. Supprimer le mijotage initial de 20 min.

Préparer la veille : comme la version bœuf, le massaman gagne à être préparé la veille et réchauffé — les épices ont le temps d'infuser et le poulet devient encore plus fondant.

Pâte massaman industrielle : Mae Ploy ou Maesri en pot verre. Les sachets souples sont généralement moins bons.