

Massaman nua (🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲) — curry massaman au bœuf

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson
3h

🦀 crustacés 🐟 poisson 🐌 mollusques 🥜 arachides

Gaeng massaman nua — curry du sud de la Thaïlande d'héritage musulman, bœuf braisé lentement dans un lait de coco infusé aux épices chaudes (cannelle, cardamome, laurier, anis étoilé). Pommes de terre, oignons, cacahuètes entières, équilibre doux-sucré-acide-salé plutôt que piquant. Plat festif et longuement mijoté.

Sud-thaï / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ paleron de boeuf, ou collier, joue, basses côtes	800 g	☐ cacahuètes grillées nature, non salées, entières	100 g
☐ pommes de terre à chair ferme, type Charlotte, Amandine	500 g	☐ 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
☐ baton de cannelle	1	☐ sauce poisson, nam pla	45 ml
☐ gousses de cardamome verte, fendues	4	☐ sucre de palme, râpé si en bloc	45 g
☐ feuilles de laurier	2	☐ pâte de tamarin, ou tamarind 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. Couper 800 g de *paleron de boeuf* en gros cubes de 4 cm.
2. Peler 500 g de *potatoes 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 *baton 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 des deux boîtes (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 — texture brillante, grumeleuse.
8. Ajouter 5 càs de *pate de curry massaman*. Frire en remuant *3 minutes* jusqu'à ce que la pâte sente intensément et colore légèrement l'huile.
- Saisie du bœuf —
9. Ajouter les cubes de bœuf. Mélanger pour les enrober de pâte, saisir à feu vif *5 minutes* en les retournant pour qu'ils prennent couleur sur toutes les faces.
- Mijotage long —
10. Verser le reste du lait de coco et 300 ml d'eau. Ajouter les épices entières : cannelle, cardamome, laurier, anis étoilé, girofle.
11. Porter à frémissement, baisser à feu très doux et couvrir aux trois quarts. Laisser mijoter *2 heures*, en remuant toutes les 30 minutes pour éviter que le fond n'accroche.
12. Le bœuf doit devenir tendre à la fourchette. Si ce n'est pas le cas, prolonger de 30 minutes.
- Pommes de terre et cacahuètes —
13. Ajouter les pommes de terre, les oignons en quartiers et les cacahuètes entières. Prolonger la cuisson à découvert *40 minutes*, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes et que la sauce ait épaissi et réduit d'un tiers.
- Assaisonnement —
14. Assaisonner avec 3 càs de *sauce poisson*, 3 càs de *sucré de palme* et 2 càs de *pate de tamarin*.
15. Goûter : le massaman doit répondre doux + salé + sucré + acide, avec une chaleur épicée en arrière-plan. Pas de piquant brûlant. Ajuster au nam pla pour le salé, au sucre de palme pour la rondeur, au tamarin pour l'acidité.
16. Retirer les épices entières à l'écumoire (bâton de cannelle, cardamome, laurier, anis) avant service.
- Service —
17. Dresser dans des bols chauds en répartissant bœuf, pommes de terre, oignons et cacahuètes.
18. Accompagner de *riz jasmin* à part.
19. Garnir éventuellement de quelques feuilles de coriandre fraîche.

Pâte massaman maison : complexe mais possible — griller à sec coriandre, cumin, cannelle, cardamome, girofle, anis étoilé, muscade, puis piler avec piments séchés rouges, galanga, citronnelle, racines de coriandre, échalotes thaï, ail, zeste de combava, kapi grillée. Compter 1h de pilonnage et un travail en amont.

Variante poulet : voir le [massaman gai](/recipes/plats/viande/massaman-gai-au-poulet/) — même technique, cuisson beaucoup plus courte.

Variante agneau : 800 g d'épaule d'agneau en cubes. Mijotage identique au bœuf (2-3h). Note gustative plus marquée, très authentique côté sud thaï.

Préparer la veille : le massaman est encore meilleur réchauffé le lendemain, les épices ayant eu le temps d'infuser. Préparer la veille, retirer les épices entières avant de réserver au frais, réchauffer à feu doux au moment du service.

Cocotte vs mijoteuse électrique : la mijoteuse (slow cooker) marche bien aussi, 6-8h sur le programme bas après avoir fait la saisie du bœuf dans une poêle à part.

Marques de pâte à éviter : les pâtes massaman en sachet souple sont souvent trop salées et manquent de corps. Préférer systématiquement les pots en verre Mae Ploy ou Maesri.