



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Curry massaman, patate douce, tofu et nouilles de riz

Pour 3 personnes | Très facile

35 min | **4.09€** La portion (prix indicatif)



Utilisez comme dans beaucoup de recettes thaï de la pâte de tamarin à la place du citron vert pour encore plus d'authenticité.

Pour une version vegan, remplacer les 45 ml de nuoc mam par 30 ml de sauce soja.

Les ingrédients

- 500 ml de Lait de coco (à cuisiner)
- 30 g de Pâte de curry matsaman
- 0.5 pièce de Oignon jaune
- 45 ml de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- 35 g de Sucre cassonade, sucre de canne cristal
- 1.5 pièce de Jus de citron vert (citrons à presser soi même)
- 1 pièce de Patate douce
- 50 g de Cacahuète (pour recette)
- 225 g de Pâte, nouille de riz (pour pho)
- 250 g de Tofu nature ferme

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Trempez 225 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour les ramollir.
- 2 Émincez la moitié d'un oignon.
- 3 Coupez 250 g de tofu en gros dés.

- 4 Épluchez une patate douce. Coupez-la en cubes de 2 cm.
- 5 Égouttez les nouilles réhydratées et molles, en conservant l'eau.

La cuisson

- 6 Dans une casserole, faites chauffer à feu moyen 180 ml de lait de coco. Réduisez-le de moitié.
- 7 Ajoutez 30 g de pâte de curry.
- 8 Remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe et que l'huile de coco apparaisse.
- 9 Ajoutez le restant de lait de coco (soit 500 ml en tout). Mélangez.
- 10 Ajoutez l'oignon, la patate douce, 35 g de cacahuètes, 20 g de sucre, 30 ml de nuoc mam et 15 ml de jus de citron vert.
- 11 Versez l'eau de trempage des nouilles jusqu'à submerger les ingrédients.
- 12 Portez à ébullition à feu fort, puis faites cuire à petits frémissements (feu doux) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit cuite.
- 13 Après 10 minutes, ajoutez le tofu et les nouilles de riz. Poursuivez la cuisson durant 5 minutes.
- 14 Goûtez, et ajoutez si besoin du sucre (si c'est trop piquant), du nuoc mam et/ou jus de citron (s'il manque du sel).
- 15 Servez immédiatement en garnissant avec des cacahuètes.

Vous souhaitez faire ce plat en avance ? Bonne idée : il est même meilleur réchauffé le lendemain ;)

Procédez jusqu'à l'étape 13 SANS ajouter les nouilles de riz.

Le lendemain, faites réchauffer le curry à feu doux pendant 5 minutes, ajoutez les nouilles, et poursuivez la cuisson encore 5 minutes. Assaisonnez si besoin.