



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Curry rouge thaï au poulet et riz

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | **4.72€** La portion (prix indicatif)



Suggestion pour pimper votre curry : vous pouvez remplacer le poulet par une autre viande, du poisson ou des protéines végétales. Si vous souhaitez remplacer le nuoc mam, utilisez de la sauce soja à la place.

Veillez à avoir un peu de sucre dans vos placards, vous en aurez besoin.

Les ingrédients

- **120 g** de Riz thaï
- **2 pièce** de Filet de poulet
- **180 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **0.5 pièce** de Poivron toute couleur
- **20 g** de Pâte de curry rouge
- **1 pièce** de Citron vert
- **2 c à c** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **6 brin** de Coriandre fraîche
- **2 brin** de Basilic Thaï frais
- **1 c à c** de Sucre cassonade, sucre de canne cristal

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Coupez 2 filets de poulet en morceaux.
- 2 Faites cuire 120 g de riz selon les instructions sur le paquet (le curry est prêt en 10 min).
- 3 Faites chauffer 1 càs d'huile neutre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les morceaux de poulet. Faites-les cuire quelques minutes jusqu'à ce que la surface ne soit plus rose.
- 4 Ajoutez 20 g de pâte de curry rouge. Enrobez le poulet avec.

- 5 Versez ensuite 180 ml de lait de coco, 250 ml d'eau, 1 càc de jus de citron vert (5 ml), 2 càc de nuoc mam et 1 càc de sucre (roux de préférence). Mélangez.
- 6 Portez à frémissement.
- 7 Faites cuire à feu doux 5 à 10 min selon la taille des morceaux de poulet. Nous vous conseillons de cuire le poulet à 80 % pour le garder tendre.
- 8 Pendant ce temps, épépinez et coupez la moitié d'un poivron en lamelles d'env. 1 cm d'épaisseur.
Équeutez et hachez 6 brins de coriandre.
- 9 Quand le poulet est cuit à votre convenance, ajoutez le poivron dans le curry. Faites cuire quelques minutes pour garder le poivron al dente.
- 10 Éteignez le feu. Ajoutez la coriandre hachée. Mélangez et c'est prêt !
- 11 Servez avec le riz sans attendre.
Vous pouvez ajouter un trait de jus de citron vert dans vos bols et du basilic thaï.