

Sauce coco curry vert Thai

Une sauce simple et très rapide à faire, pour accompagner tes légumes, ton riz ou encore du poulet grillé pour les non végétariens. La cuisine thaïlandaise est bien souvent très, très, très piquante. Il suffit d'adapter la quantité de pâte de curry intégrée dans la préparation pour obtenir le piquant qui te conviendra.

Ingrédients :

- 1 gros morceau de gingembre frais haché très finement
- Tiges verte de 2 oignons frais ciselées en petits morceaux (tu gardes l'oignon pour un autre plat)
- 1 brique de crème de coco de 25cl
- 1 cs d'huile de coco
- 1 grosse cs de pâte de curry vert (cela donne un piquant léger). Cette pâte se trouve dans les magasins asiatiques ou sur le net
- poivre
- 1 cs de tamari

Recette :

- Laver et ciseler finement les tiges d'oignon frais.
- Hacher finement le gingembre frais.
- Faire chauffer la cs d'huile de coco.
- Faire revenir rapidement le gingembre et la partie verte des oignons frais.
- Intégrer la pâte de curry verte selon le niveau de piquant souhaité.
- Ici une seule grosse cs qui donnera un piquant assez léger.
- Délayer avec un tout petit peu d'eau et ajouter la brique de crème coco.
- Ajouter une cs de tamari et un peu de poivre.
- Porter à ébullition et laisser frémir quelques minutes.

Bon appétit

