



Les plats principaux

Curry thaï aux boulettes de poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les boulettes de poulet

600 grammes viande hachée (de poulet)
1 cuillère à soupe de curry en poudre
beurre

100 grammes noix de cajou (hachées gros)
1 gousse d'ail (finement ciselée)
1 piment rouge (finement ciselé)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe pâte de curry rouge
poignée feuilles de basilic
500 millilitres de lait de coco
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
250 grammes pois mange-tout
1 cuillère à soupe de sauce poisson
1 cuillère à soupe d'huile pour wok
1 bouquet de coriandre
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec les épices pour curry et roulez en petites boulettes d'environ 3 cm de diamètre. Faites fondre le beurre dans une poêle et rôtissez-y les boulettes pendant 7 minutes. Gardez-les au chaud.

Prenez une casserole, ajoutez l'huile pour wok et faites revenir le gingembre, l'ail et le piment. Ajoutez la pâte de curry thaï et mélangez bien. Ajoutez les pois mange-tout et faites étuver brièvement. Ajoutez ensuite le lait de coco.

Assaisonnez avec la sauce poisson et le jus de citron vert. Laissez mijoter quelques minutes.

Servez avec les boulettes de poulet. Garnissez avec les noix de cajou, la coriandre et le basilic.

