

Recette



Curry vert thaï

Curry thaï crémant, épicé et irrésistiblement frais

30 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 1 cs de beurre à rôtir
- 450 g de tofu nature, en cubes de 1 cm environ
- 1 poivron jaune, en cubes **De saison**
- 2 pak choï, coupés dans le sens de la longueur, en lamelles d'env. 1 cm de large **De saison**
- 250 g de brocoli, en rosettes **De saison**
- 100 g de pois mange-tout **De saison**
- 3 cs de pâte de curry vert
- 5 dl de lait de coco
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs de jus de limette
- 1 cc de sucre
- 2 tiges de citronnelle, les bouts écrasés
- 1/2 botte botte de coriandre, effeuillée

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle ou dans un wok. Faire dorer le tofu par portion pendant env. 3 min. en remuant, sortir, mettre de côté. Faire rôtir dans la même poêle le poivron et tous les ingrédients jusque et avec les pois mange-tout pendant env. 5 min, ajouter la pâte de curry et faire rôtir pendant env. 1 min. Ajouter le lait de coco et tous les ingrédients jusque et avec la citronnelle, laisser mijoter pendant env. 10 min. Faire cuire le tofu avec pendant les 5 dernières minutes. Servir le curry et répandre la coriandre dessus.

Servir avec du riz basmati ou du riz au jasmin