

Khmer curry

Part: 4 personnes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps de préparation: 20 minutes

Catégorie: Plat principal

Cuisine: Asie/Cambodgienne

Source: Pascal



Ingrédients

4 pommes de terre

2 carottes

2 piments rouges séchés

Curcuma

2 oignons

Lime leaves

Galanga

Citronnelle

4 gousses d'ail

Lait de coco

Ailes de poulets

Instructions

- Piler et mélanger ensemble les piments, le curcuma, les feuilles de lime, le galanga, la citronnelle et les gousses d'ail pour obtenir une pâte.
- Couper les pommes de terre, les carottes et les oignons en morceaux d'un ou deux centimètres.
- Couper les ailes de poulets en petits morceaux (avec les os !).
- Démarrer la cuisson avec le lait de coco (1/2 litre). À ébullition, ajouter la pâte de piment, mélanger 5 minutes. Ajouter le poulet, cuire 5 minutes.
- Ajouter les légumes, puis 1/2 cs de sel, 1 cs de sucre, et 2 cs de sauce poisson. Ajouter le reste du lait de coco (1/2 litre).
- Laisser cuire 20 minutes.
- Déguster avec du riz.