

2 PETITS  
PIMENTS

1/2 BOUQUET  
DE CORIANDRE



UNE BRANCHE  
DE CITRONNELLE

### LES INGRÉDIENTS

- 2 CÀS DE PÂTE DE CURRY JAUNE
- 40 CL DE LAIT DE COCO
- 20 CL D'EAU
- 2 CÀS DE SUCRE DE PALME
- 2 CÀS DE NUOC MAM
- 18 GROSSES CREVETTES CRUES
- 1 DIZAINE DE TOMATES CERISES
- 6 GROS CHAMPIGNONS BLANCS
- 1/2 BOTTE DE CORIANDRE

Pour 4 personnes

- 2 càs de pâte de curry jaune
- 400 cl de lait de coco
- 20 cl d'eau
- 2 càs de sucre de palme
- 2 càs de sauce nuoc mam
- 1 branche de citronnelle
- 1 tranche de potiron épaisse
- 18 grosses crevettes crues
- 1 dizaine de tomates cerises
- 6 gros champignons blancs
- 1/2 botte de coriandre

- Dans un wok, faites chauffer un peu d'huile végétale. Versez 2 cuillères à soupe de pâte de curry jaune (la recette est juste en dessous) et faites cuire à feu doux quelques minutes en remuant. Ajoutez le sucre de palme, le lait de coco, la sauce nuoc mam et l'eau, puis portez le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, épluchez le potiron, puis détaillez-le en dés de 2 cm environ. Ajoutez le potiron au mélange puis laissez cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les dés de potiron soient presque cuits.
- Décortiquez les crevettes, puis ajoutez-les et laissez cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient bien roses.
- Ajoutez les tomates cerises coupées en 4, les champignons juste coupés en lamelles et la coriandre hachée. Saupoudrez le tout d'un peu de noix de coco râpée et servez aussitôt.



*Ajoutez la pâte de curry (qui est tout de même assez épicée) cuillère par cuillère afin d'ajuster le dosage de piment à la sensibilité de votre palais.*

# Thaïlande

SUR LA ROUTE

Soupe thai épicée,  
crevettes & potiron