

Astuce:

faire soi-même sa pâte de curry thaï rouge.

Pour 150 grammes env.

Ingrédients

- 1 Echalote
- 5 Gousses d'ail
- 1 Morceau de galanga de la taille d'une noix (disponible dans les magasins asiatiques)
- 40 g Petites gousses de piment rouge coupées en deux et épépinées
- 3 Feuilles de limettier kaffir (disponible dans les magasins asiatiques)
- 1 tige Citronnelle
- ½ Lime bio (pour le zeste)
- ½ cc Graines de coriandre
- ¼ cc Cumin moulu
- ¼ cc Poivre noir
- ¼ cc Noix de muscade moulue
- 1 cs Sel
- 1 dl Huile végétale neutre (p. ex. huile de tournesol)

Préparation

- 1 | Peler l'échalote, les gousses d'ail et le galanga. Hacher le tout finement, de même que les gousses de piment.
- 2 | Retirer la nervure centrale des feuilles de limettier kaffir et hacher finement les feuilles. Hacher finement le tiers inférieur de la tige de citronnelle.
- 3 | Ecraser tous les ingrédients – sauf l'huile – au mortier jusqu'à obtention d'une pâte fine. Cela fonctionne également avec un mixeur-plongeur dans un récipient haut et en ajoutant de l'huile végétale.
- 4 | Verser la préparation dans un bocal en verre muni d'un couvercle à visser et recouvrir d'huile. La pâte se conserve ainsi jusqu'à quatre semaines au réfrigérateur.

