

## Curry vert thaï coco/citronnelle



(pour 3)

- 5 coeurs de palmiers
- 4 petites aubergines chinoises rondes
- 4 mini courgettes
- 2 tomatillos
- 1 bloc de tofu
- 1 grosse poignée de basilic thaï
- ½ branche de citronnelle fraîche
- 1 boîte de lait de coco
- 1 c.à.c. de pâte de curry vert
- 1 c.à.s. de noix de coco râpée
- ½ jus de citron vert
- 1 zeste de citron vert
- 3 c.à.s. de sucre
- sel, poivre

Coupez les coeurs de palmiers en tranches. Lavez et coupez les aubergines en 4. Lavez et coupez les courgettes en tranches fines. Lavez et coupez les tomatillos en 4. Hâchez grossièrement le basilic. Tranchez la citronnelle en 2. Dans une poêle, versez le lait de coco, les légumes, le basilic, le jus de citron vert, le zeste. Cuisez à feu moyen environ 10 minutes. Salez, poivrez. Goutez pour vérifier l'assaisonnement et ajoutez le sucre (plus ou moins selon votre goût). Laissez encore réduire jusqu'à consistance liquide assez épaisse. Ajoutez le tofu coupé en cubes et laissez mijoter 5 minutes.

### Bamboo rice :

Dans une casserole, versez une tasse de riz et 2 tasses ½ d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter une vingtaine de minutes. Ajoutez ensuite un peu d'assaisonnement pour riz à la japonaise (j'ai pris crevettes+algues).