

Curry de poulet Panang

Ingrédients 4 personnes

750 ml	Lait de coco
2	Cuillères à soupe de curry panang (La pâte de curry panang se trouve edans les supermarchés asiatiques)
2	Cuillères à soupe de sucre de palme
2	Cuillères à soupe de sauce Nam Pla
2	Feuilles de kaffir (ou citronnier)
800 gr	Blancs de poulet
100 gr	Haricot vert
50 gr	Cacahouètes non salée
QS	Piment, basilic thai

Ajouter le lait de coco, le sucre de palme ainsi que la sauce Nam Pla.

Laisse réduire au 2/3 la sauce au feu doux.

Pendant ce temps faire revenir le blanc de poulet et réserver.

Ajouter dans le wok les haricots verts, le poulet et le basilic. Laisser cuire 5 à 10 minutes à couvert.

Faire griller les cacahouètes à sec.

Finition et présentation

Servir le curry dans un bol, verser quelques cacahouètes et des lamelles de piments.



Préparation

Emincer les feuilles de kaffir.

Couper le blanc de poulet en cube de 2 à 3 centimètres.

Râper ou concasser le sucre de palme.

Cuisson

Mettre la pâte de curry dans un wok et cuire à sec quelques secondes afin que les arômes se dégagent.

